UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA ECONÔMICA

SABORES URBANOS :
ALIMENTAÇÃO, SOCIABILIDADE E CONSUMO
(SÃO PAULO 1828-1910)

Joana Monteleone
Orientadora: Vera Lucia Amaral Ferlini

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Econômica do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de Mestre em História.

São Paulo
2008

Para o Haroldo

E também para Helena e Francisco

Agradecimentos

Na realização dessa pesquisa contei com a contribuição de várias pessoas, às quais quero registrar meus agradecimentos. Sou profundamente grata à professora Vera Ferlini, que acreditou no projeto, na pesquisa e na minha capacidade como historiadora. Foi ao longo de conversas, receita e livros que nossa amizade começou e se aprofundou.

Gostaria de agradecer à Maria Luiza Ferreira de Oliveira, que não apenas participou da banca de qualificação com sugestões importantes, mas sempre ouviu, atenta e paciente, meus comentários sobre São Paulo, sobre receitas e sobre crianças.

À Raquel Glezer, cujo curso sobre São Paulo, ajudou a pavimentar o caminho para esta pesquisa. Além do interesse comum sobre as pesquisas paulistas, a edição de seu livro *Chão de Terra* alimentou uma paixão em comum: os livros.

Leila Mezan Algranti pelo estímulo aos estudos sobre a história da alimentação, livros e cadernos de cozinha. E, claro, pelo inesquecível mil folhas na *Douce France*, numa tarde quente do verão paulistano. À Maria Odila Leite da Silva Dias, pelos almoços, conversas, carinhos, e cumplicidade na escolha dos assuntos.

À Rosane Pavam que me acompanha desde os tempos do *Jornal da Tarde*, com corvinhos, sorvetes na Brunella e longos almoços no Pasquale. E, melhor que tudo, continua sempre interessada em todos os nossos assuntos muito importantes.

Às amigas do coração, que chegaram junto com os livros: Ana Paula Megiani, que discutiu, leu e me ensinou alguns caminhos do mundo acadêmica; Lucília Siqueira, interlocutora atenta às questões da cidade, Mônica Dantas (e, claro, Antônio Robert Moraes, o Tonico), pelos encontros, mojitos e conversas no sítio; Paula Janovitch, pela maravilhosa oportunidade de editarmos um livro juntas e nos tornarmos amigas e, também, Rosângela Ferreira Leite, que acompanhou o crescimento de meu filhos entre conversas, risadas e muito telefonemas.

Aos amigos historiadores, Paulo César Gonçalves, Rubens Leonardo Panegassi, Lucas Janoni Soares, Igor Renato de Lima, Luís Otávio Pagano Tasso, José Evando Vieira de Melo. À Andréa Slemian, João Paulo Pimenta. À Silvia Miskulin e ao Henrique Carneiro.

Ao Jesus de Paula Assis, que conheci na UNESP e que me acompanha, interessado, pelo mundo editorial e acadêmico. Aos amigos filósofos, Pedro Paulo Pimenta e Janaína, Márcio Suzuki, Eunice Ostrenski e Plínio Junqueira Smith. E aos amigos da *Outubro,* Ruy Braga e Aline e Álvaro Bianchi.

À Capes, que com a bolsa, me permitiu ter tranqülidade e tempo para concluir esta pesquisa. E a todos da Alameda, que me ajudaram a fazer a editora nas tardes em que eu precisava assistir aulas, fazer pesquisa ou escrever: Rodrigo Ricupero, Clarissa Boraschi Maria, Guilherme Kroll e Carla Bitelli, Marília Chaves, Rodrigo Borges Delfim, Aila Regina Santos, Ronaldo Capel, Renata Cavalli. E também aos que chegaram agora, Pedro Henrique de Oliveira,Christopher Franquelin, Luciana Santoni e Natália Marcelli.

Ao Denis do IEB, que digitalizou a *Província de S. Paulo*.

Aos meus pais, Zélia Heringer de Moares e Roque Monteleone, que sempre cuidaram de minha educação, me ensinaram a importância dos livros e da pesquisa e souberam ser interlocutores interessados sempre eu precisava. Ao meu avô, Domingos Aimone, e minha avó, Maria de Lourdes, por despertar em mim o gosto pela cozinha e pelas crianças. À minha irmã Teresa e seu marido Beto, que com a Maria, começam agora um novo e maravilhoso capítulo na vida. Aos meus primos, Guri, Gorete e Katarina, que me ajudaram a embalar meus sonhos juntos com duas meninas pequenas, Helena e Katarina. Às minhas tias Zilma e Edna.

À família do Haroldo, que acolheu como uma filha. À Marilza, que nas conversas na cozinha me incentivou a entrar no mestrado – e eu não queria, ao José, que cuidou de minha editora, dos meus filhos e de mim, sempre que precisei. À Cinthia e ao Diógenes (e aos pequenos Ana Beatriz, Vinícius e Laís) que são muitos mais do que cunhados e cumpadres.

Gostaria ainda de agradecer a Helena, que no meio da loucura que é elaborar uma pesquisa acadêmica, aprendeu a ler e a escrever – e também a fazer bolos. Sempre que

podia me dava pedrinhas mágicas para a pesquisa. E também o Francisco, cresceu na minha barriga ouvindo as aulas da pós, nasceu e agora dá os primeiros passos na escola.

E finalmente ao Haroldo. Que leu, discutiu e pensou comigos os problemas do século XIX.

A fome é a fome, mas a fome que se satisfaz com carne cozida, comida com garfo e faca, não é a mesma fome que come a carne crua servindo-se das mãos, das unhas, dos dentes. Por conseguinte, a produção determina não só o objeto do consumo, mas também o modo de consumo, e não só de forma objetiva, mas também subjetiva. Logo, a produção cria o consumidor[1].

1 Karl Marx. *Introdução à contribuição para a crítica da economia política*. Lisboa: Estampa, 1973, p. 220.

Resumo

A pesquisa estuda as mudanças ocorridas na alimentação, no consumo de alimentos e nos hábitos à mesa na cidade de São Paulo entre 1828 e 1910, período de radicais transformações urbanas. As exportações de açúcar, e principalmente, de café, trouxeram não apenas riqueza, mas também criaram as condições da adoção de novos costumes cosmopolitas que se refletiram no consumo de alimentos diferentes - o gelo, a cerveja, o pão de trigo - e também novas maneiras de consumi-los: nos cafés, nos restaurantes, nos hotéis.

Palavras-chave: alimentação, consumo, urbanização, sociabilidade, São Paulo

Abstract

The research examines changes in diet, sociability and consumption in the city of Sao Paulo between 1828 and 1910, a period of radical transformation of the city. Exports of sugar, and mainly from coffee, had brought not only wealth but also created conditions for the adoption of new cosmopolitan customs, which is reflected in the consumption of different foods - the ice, beer, wheat bread - and other ways to consume them: in cafes, in restaurants in hotels.

Keywords: Food, consumption, urbanization, sociability, São Paulo

Sumário

Introdução 8

Capítulo 1 19

Tavernas, estalagens e casas de pasto

Uma cidade quase colonial 20

A cozinha paulista do dia-a-dia e os dias de festa 41

Quitandeiras, caipiras e vendedores ambulantes 53

Capítulo 2 62

Cafés, hotéis e restaurantes

Café e cafés: riqueza, crescimento e sociabilidade 63

Os hotéis e o Grande Hotel: cosmopolitimo e capitalismo 76

Os restaurantes e um novo item no menu 88

Capítulo 3 106

Novos produtos, novos alimentos

Os imigrantes e as primeiras fábricas de alimentos 107

O negócio do gelo 116

A importância econômica da cerveja 132

Sobre o pão e também sobre farinhas, bolos, biscoitos e bolachas 146

Considerações finais 161

Fontes e bibliografia 165

Introdução

Na virada do século XVIII para o XIX, um obscuro autor francês pensou sobre as mudanças sociais que estavam acontecendo em Paris e resolveu escrever um almanaque para *gourmands*. Alexandre Balthazar Grimond de la Reynière era um nobre francês que havia dilapidado a fortuna dos pais antes da Revolução. Com o sangue e as violentas transformações, as coisas em Paris tornaram-se difíceis para ele que, talvez por isso, a partir das das faustosas festas que dava em sua mansão nos Campos Elísios, Grimond de la Reynière decidiu escrever um livro voltado para os prazeres sensoriais. Atento com o que ocorria à sua volta, o escritor fez uma preleção sobre os novos tempos que nos diz muito das transformações que viriam a acontecer na cozinha, em Paris e no resto do mundo, no século XIX. Dizia ele:

> Na desordem em que ocorreu a redistribuição da riqueza, resultado natural da Revolução [Francesa], velhas fortunas transferiram-se para as novas mãos. Como a mentalidade desses milionários repentinos gira em torno de prazeres puramente carnais, acredita-se que talvez um serviço a ser-lhes prestado seria oferecer-lhes um guia confiável para a parte mais sólida de suas emoções. O coração da maioria dos parisienses ricos foi transformado de repente em goela.[1]

De certa maneira, esta pesquisa gira em torno das relações entre o dinheiro e a cozinha. Ou melhor: ainda que pensar as transformações ocorridas na alimentação em São Paulo ao longo do século XIX seja muito diferente de estudar a comida em Paris ou Londres no mesmo período, os dizeres do decadente escritor francês também dizem

1 Grimond de La Reynière, *Almanch dês Gourmands* (1803).

respeito aos acontecimentos que tiveram lugar na cidade brasileira ao longo do mesmo período.

O século XIX foi emblemático para a história da alimentação, com as mudanças decorrentes das transformações capitalistas, que incluíram não apenas a revolução tecnológica na preservação dos alimentos, mas também os deslocamentos de alimentos, sabores e pessoas nunca antes visto.

A história da gastronomia pode ser tratada de diferentes maneiras: a forma como se consumiam os alimentos, a história do abastecimento ou de determinados alimentos, como o pão ou o sorvete. Mas, no caso deste estudo, a idéia é combinar a história da alimentação à da urbanização e da economia de São Paulo no século XIX. E, ao fazer isso, algumas questões colocam-se em primeiro plano. A mais evidente diz respeito às mudanças da cidade ao longo do século XIX. Assim, buscou-se pensar uma história da alimentação que refletisse a economia da cidade, para englobar a economia da vida cotidiana, a economia dos alimentos e de seu consumo e as práticas sociais ligadas a este consumo.

Afinal, "a produção é imediatamente consumo, o consumo é imediatamente produção[2]". A união das duas instâncias permite captar as sutilezas e os detalhes que tornam as mercadorias e suas relações com os homens coisas palpáveis. Como Daniel Roche, podemos afirmar que: "A história das atitudes em relação ao objeto e à mercadoria em nossa sociedade é aqui capital; ela postula que uma história do consumo é uma maneira de reconciliar o sujeito com o objeto, a interioridade com a exterioridade". O principal argumento da história da civilização material seria a relação dos homens com as coisas e os objetos. Ele deveria levar em conta o processo de contestação nascido com a passagem de uma civilização da raridade e da economia estacionária à do desenvolvimento e da abundância[3].

---

2 Karl Marx. *Contribuição para a crítica da economia política*. Lisboa: Estampa, 1973, p. 218 e 219.

3 Daniel Roche. *História das coisas banais*. Nascimento do consumo. Século XVII – XIX. Rio de Janeiro: Rocco, 2000. Daniel Roche também autor de outro estudo que me fez pensar muito ao longo desta pesquisa – *O povo de Paris* (São Paulo: Edusp, 2002).

Para a história da gastronomia, as mudanças operadas pela industrialização dos alimentos foi de tal maneira radical que em seu lastro vieram também as transformações no comportamento e, sobretudo, nos hábitos do cotidiano. Mais pessoas passaram a comer diferentes alimentos, vindo de diversos lugares ao redor do globo. O comportamento social transformou-se com a introdução desses alimentos industrializados, como a cerveja ou o gelo.

As transformações decorrentes do dinamismo das exportações de açúcar, e principalmente, mais tarde, de café – crescimento da população, ampliação da rede de serviços, estradas, chegada de imigrantes – criaram as condições da adoção de novos costumes burgueses e, gradativamente, do surgimento de negócios e empresas.

Para Florestan Fernandes, o burguês teria surgido, no Brasil, como uma "entidade especializada, seja na figura do agente artesanal inserido na rede de mercantilização da produção interna, seja como *negociante* (não importando muito seu gênero de negócios: se vendia mercadorias importadas, especulava com valores ou com seu próprio dinheiro; as gradações possuíam significação apenas para o código de honra e para a etiqueta das relações sociais e nada impedia que o usurário, embora malquisto e tido como encarnação nefasta do burguês mesquinho, fosse um mal terrivelmente necessário)" [4].

A independência, afirmava o sociólogo, ao romper com o estatuto colonial, criou condições de expansão da burguesia e, em particular, de valorização social do ele chama de "alto comércio". Afinal, uma parte considerável das potencialidades capitalistas da grande lavoura "foram canalizadas para o crescimento econômico interno, permitindo o esforço concentrado da fundação de um Estado nacional, a intensificação concomitante do desenvolvimento urbano e a expansão de novas formas de atividades econômicas, que os dois processos exigiam" [5]. Em São Paulo, com o dinheiro circulando por causa da venda de café, esse processo refletiu-se tanto nas necessidades de remodelação urbana como no estabelecimento de hábitos, costumes e produtos importados, "burgueses", vindos da Europa.

---

4 Florestan Fernandes. *A revolução burguesa no Brasil*. (...), p. 18

5 Florestan Fernandes. *A revolução burguesa no Brasil*. (...) , p. 27

O consumo de alimentos importados foi, durante o século XIX, um dos motores da transformação econômica. Como ocorreu com a cerveja e o pão de trigo, que até por volta da década de 40 d 50 do século XIX eram raridades e a partir de 1870 são produzidos sistematicamente. Por isso pode-se afirmar que, muitas vezes, em São Paulo, o gosto pelo produto precedeu sua produção. As mudanças nos hábitos abriram caminho para a mudança na vida econômica[6].

Em São Paulo, a adoção desses costumes burgueses foi promovida pelos recursos proveniente do plantio e exportação do café, enquanto no Rio de Janeiro, as transformações de costumes vieram essencialmente pelo fato de a cidade ser a capital do Império e porto movimentado. No caso de São Paulo, pode-se afirmar, inclusive, que o comércio de supérfluos, ao longo do século XIX, foi composto basicamente por alimentos e tecidos. O café fez com que o país se inserisse num novo ritmo do capitalismo mundial, em que as trocas comerciais passaram a ser mais intensas e os produtos circulavam com mais facilidade.

A exportação de café não apenas trouxe bens e produtos importados para a cidade, mas também consolidou a troca de produtos agrícolas por bens manufaturados[7]. Se para Florestan Fernandes, a revolução burguesa aconteceu primeiro em São Paulo, a cidade, então, passou a ter de contar com um aparato urbano capaz de acolher os novos gostos, necessidades e exigências da burguesia[8]. A abertura desses novos negócios envolvendo a alimentação representava a cosmopolitização do gosto da nascente burguesia urbana paulistana, mas também evidenciavam a necessidade dos novos tempos, ou seja, a inserção da cidade ma produção capitalista[9].

---

6 "O conseqüente desenvolvimento de certas indústrias não teria sido tão imediato se as populações urbanas não se tivessem acostumados tão rapidamente ao uso de produtos relativamente estranhos às tradições da antiga sociedade", afirmou Richard Graham. (*Grã-Bretanha e o início da modernização no Brasil.* São Paulo: Brasiliense, 1973, p. 129)

7 Marisa Midori. *Comércio e Vida urbana na cidade de São Paulo*. São Paulo: Senac, 2001, p. 23.

8 Florestan Fernandes. *A revolução burguesa no Brasil*. (...), p. 30.

9 Para o cientista político Bernardo Ricupero, Florestan teria eleito São Paulo como objeto de estudo por ser a cidade "o primeiro centro urbano especificamente burguês no país". Ver o livro de Bernardo Ricupero, *Sete lições sobre as interpretações do Brasil* (São Paulo: Alameda, 2007).

Os negócios com as exportações de café pelo porto de Santos possibilitaram a permanência de parte dos ganhos em São Paulo. O café, por sua vez, também atraiu imigrantes com recursos suficientes para abrir pequenos negócios ou fábricas na cidade. A maioria dos estudos sobre industrialização destaca esse primeiro surto industrial como incipiente e localizado em ramos bem determinados. Para Warren Dean "o café era a base industrial nacional, primeiro que tudo, porque proporcionava o pré-requisito mais elementar de um sistema industrial – a economia monetária[10]".

Embora incipiente e fragmentário, esse surto econômico estimulou o nascimento de novos hábitos e maneiras, consolidando formas de viver e pavimentando o caminho para outras transformações econômicas e culturais. Com a vida na cidade, e o consumo de alimentos importados ou diferentes veio um novo estilo de vida. Nas palavras de Richard Graham: "Encanamentos e futebol, cerveja e pianos, guarda-chuvas e bondes eram as vestes rituais e os instrumentos sagrados nos ritos de passagem do tradicional para o moderno[11]".

Ao longo do século XIX, a riqueza paulista migrou lentamente da posse de escravos para a posse de terras e imóveis, como mostram os trabalhos de Maria Luiza Ferreira de Oliveira[12] e Zélia Cardoso de Mello[13]. Esse processo fez com que as formas de alimentação e consumo da população também se transformassem. Se ainda nas primeiras décadas do século XIX, frutas, verduras e alguns legumes eram plantados em chácaras ou recolhidos em terrenos vazios pela cidade com o passar dos anos, outros alimentos começaram a ser vendidos e mesmo anunciados nos jornais. Diversos lugares para comer foram criados, assim como novas maneiras de hospedar deram à cidade diferentes características e feições.

---

10 Warren Dean. *A industrialização de São Paulo*. São Paulo: Difusão Européia do Livro/ Editora da Universidade de São Paulo, 1971, p. 10.

11 Richard Graham. *Grã-Bretanha e o início da modernização no Brasil*. (...), p. 129.

12 Maria Luiza Ferreira de Oliveira. *Entre a casa e o armazém*. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2005.

13 Zélia Cardoso de Mello. *Metamorfoses da riqueza*. São Paulo: Hucitec, 1985.

Buscou-se, então, relacionar a história da alimentação aos padrões de sociabilidade e consumo entre 1828 e 1910, dentro do quadro de profundas transformações econômicas e urbanas da cidade. O trabalho procurou responder a algumas questões específicas: quais os espaços em que se passou a comer? Que tipo de sociabilidade estava envolvida ao se sair para comer fora? Quais os novos alimentos que chegaram com essas transformações e quais os alimentos que se popularizaram com a incipiente industrialização da cidade?

A pesquisa privilegiou os relatos de viajantes, cronistas, romances e peças de teatro, peças de ficção, portanto, propositalmente. Para se fazer uma história da alimentação que é, portanto, muitas vezes, também uma história do gosto, essas são fontes privilegiadas de análise[14]. Foram usados, também, almanaques do período, atas da câmara da cidade e decretos e leis imperiais que vão de 1867 a 1910. A pesquisa incluiu também jornais como *A província de S. Paulo* e o *Correio Paulistano*[15], bem como alguns poucos inventários de donos de armazéns[16] e hotéis.

O período enfocado na dissertação vai da chegada dos estudantes à cidade, em 1828 ao final do governo de Antônio Prado, em 1910. Ernani da Silva Bruno[17], bem como Richard Morse[18], foram os primeiros estudiosos a tratar a vinda dos estudantes como um fato importante e um marco cronológico para a história de São Paulo.

O primeiro marco temporal, 1828, toma a cidade, sede da Província, após a Independência e revela a crescente importância política de sua elite, principalmente em novos hábitos vindos da corte com os estudantes. Antigos usos conviviam com novos moradores e novos costumes: homens livres, escravos, libertos, ao lado de tavernas, bilhares, pequenos tumultos e arruaças.

---

14 Ver Massimo Montanari e Flandrin, Jean-Louis Flandrin . *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 15 a 23 e também Jean François Revel. *Um banquete de palavras*. Uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p. 9 a 31.

15 Alguns números referentes aos anos de 1878, 1888 e 1898 desses jornais foram digitalizados no Instituto de Estudos Brasileiros.

16 Agradeço à Maria Luiza Ferreira de Oliveira e à Lucília Siqueira a cessão desses inventários.

17 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo*. 3 vol. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1953.

18 Richard Morse. *De comunidade a metrópole*. São Paulo: Comissão para o IV Centenário, 1954.

Com a chegada dos estudantes surgiram os primeiros bilhares, multiplicaram-se as tavernas e botequins e inauguraram-se inúmeras pensões. Na mesma época, também chegaram à cidade os primeiros imigrantes, principalmente alemães e franceses, que inauguraram esses mesmos bilhares, cafés, hotéis, mas também investiram a abertura das primeiras fábricas de alimentos, como as de gelo e cerveja.

O abastecimento era provido por mulheres pobres, forras e escravas, com a venda miúda de alimentos preparados em casa, recolhidos nas ruas ou frutos de pequenas plantações em quintais ou áreas livres[19]. Nos relatos dos viajantes, cronistas e memorialistas, as hospedarias ainda eram poucas e precárias. Para se comer fora, existiam algumas tavernas, armazéns de secos e molhados, minguados bilhares e poucas pensões recém abertas.

Até 1867, a cidade possuía como grupos majoritários de moradores, "os empobrecidos da área rural, escravos fugidos, sitiantes despojados. (...) Guardava aspectos pré-urbanos com chácaras ou quilombos se alternando na geografia íngreme de um processo urbanizador mais espontâneo do que organizado" [20]. Com o caminho de ferro fez a ligação direta com Santos, escoando a produção de café, mas também trazendo produtos importados, como queijos, presuntos, manteiga, vinhos, além de imigrantes, com outras experiências e saberes culinários.[21].

A ferrovia norteou a vida da cidade de muitas maneiras: criando bairros novos ao longo de suas linhas (Santana, Glória, São Caetano), trazendo viajantes; aquecendo ainda mais a economia que agora estava quase que totalmente voltada para o café. A estrada de ferro organizava também o abastecimento da cidade. O que até então se fizera sob o lombo dos burros ou dos carros de boi passou a ser transportado por trem. Na verdade,

---

19 Maria Odila Leite da Silva Dias. *Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*. (...), p.14, 15 e 16.

20 Maria Odila Leite da Silva Dias. "Prefácio" in *Cotidiano e sobrevivência, a vida do trabalhador pobre na cidade de São Paulo* (1890-1914). São Paulo: Edusp/Fapesp,1994, p.19. Na década de setenta do século XIX, a cidade sofreu um processo muito desigual de urbanização, ainda que a administração de João Teodoro Xavier de Matos, presidente da província de dezembro de 1872 a maio de 1875, tentasse modernizar a cidade que começava a crescer com mais vigor.

21 "A estrada de ferro, aliás, ofereceu sua contribuição no sentido de dar vida à cidade depois de 1867", escreveu Richard Morse. *De comunidade à metrópole*. (...), p. 157 a 159.

os dois tipos de transporte de carga vão conviveram na cidade durante muito tempo, até o início do século XX.

Alguns pontos tradicionais de passagem de tropas e alimentos perderam importância, como a Freguesia do Ó, o Ipiranga, São Bernardo. Mesmo bairros como o Brás, por exemplo, passaram a se organizar a partir do funcionamento da Estrada de Ferro do Norte; ou como o Bom Retiro, que cresceu graças à proximidade da Estação da Luz[22].

Os anos que vão de 1867 até o final do governo de Antonio Prado, em 1910, evidenciam em sua configuração urbana, novos rumos econômicos e sociais: São Paulo adquirira os contornos de metrópole.

O primeiro capítulo, intitulado "Tavernas, estalagens e casas de pasto: a cidade dos estudantes. 1828-1867" estende-se até a inauguração da primeira ferrovia paulista, em 1867. Nele, apresenta-se o cotidiano da cidade no que se refere às práticas alimentares: os lugares onde se podia comer fora, o que os alimentos do dia-a-dia e dos dias de festa, as quitandas de rua. Afinal, foi com a chegada dos estudantes que se abriram os bilhares e as pensões. Na mesma época também chegaram à cidade os primeiros imigrantes, principalmente alemães e franceses[23].

O segundo capítulo, intitulado "Cafés, hotéis e restaurantes", versa sobre como o dinheiro proveniente da cultura do café impulsionou a urbanização da cidade, com a conseqüente proliferação de cafés, confeitarias e restaurantes. Discute-se também a importância dos novos hotéis para a cidade, construídos para receber viajantes e fazendeiros endinheirados: locais que traduziam o desejo de a cidade se igualar às capitais européias. Na parte sobre a história do restaurante também é analisado um alimento ligado à alta gastronomia mundial, a sopa de tartaruga, anunciada nos jornais e servida nos primeiros hotéis e restaurantes da cidade.

Assim como Grimond de la Reynière captou a essência de seu tempo, outro escritor, bem mais famoso, também o fez. Stendhal, nas páginas de *O vermelho e o negro,* escreveu:

---

22 Ernani Silva Bruno. *História e Tradições da cidade de São Paulo*. (...), p. 588, 591, 1026.

23 Silvia Cristina Lambert Siriani. *Uma São Paulo alemã*. Vida quotidiana dos imigrantes germânicos na região da capital (1827-1889).

"Após o declínio da nobreza, apenas o dinheiro permanece, e dinheiro sem ansiedade é a mais bela de todas as coisas belas.[24]" Neste capítulo, o mais importante foi perceber como as relações entre sociabilidade, cultura e economia estão intimamente ligadas. A invenção do restaurante, por exemplo, exemplifica essas relações. No restaurante, as distinções de classe se reconstruíram graças ao dinheiro. Em Paris, não era mais preciso ser convidado das grandes *maisons* aristocráticas para comer a comida dos grandes *chefs* – bastava ter dinheiro, muito dinheiro. Restaurante e hotéis se encarregavam de dar visibilidade à burguesia.

O segundo capítulo ainda tenta trabalhar certas questões caras à história da alimentação e que permeiam todo o trabalho: o que era um café? Ou um restaurante? Ou mesmo uma taverna? De onde vêm essas diferentes denominações e lugares e como eles foram adaptados à cidade.

O último capítulo, "Novos produtos, novos alimentos", trata dos produtos e alimentos que se associaram às mudanças da cidade. Nesta parte, alguns temas foram essenciais para nortear o trabalho. São quatro itens que começam com a importância da imigração para a construção de fábricas de alimentos e passam pelos alimentos que se popularizaram com a, ainda incipiente, industrialização. Alimentos importantes que ajudaram a transformar o cotidiano da cidade: o gelo, a cerveja e o pão.

Cada um desses alimentos ou produtos chegou à cidade e trouxe consigo novos símbolos ligados à urbanização, ao capitalismo, à cosmopolitização dos costumes e à modernidade. Todos modificaram substancialmente hábitos e transformaram significativamente a sociabilidade de São Paulo. A comparação com o que acontecia no resto no mundo foi fundamental para este trabalho. Lisboa, por exemplo, ao final do século XVIII não possuía ainda nenhum estabelecimento chamado especificamente de café[25], enquanto

---

24 Stendhal (Henri Beyle). *O vermelho e o negro*. São Paulo: Cosac&Naify, 2003.

25 Maria Alexandre Lousada. *Espaços de sociabilidade em Lisboa*: finais do século XVIII a 1834. Dissertação de doutoramento em Geografia Humana apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 1995, p. 170.

o Rio de Janeiro já tinha alguns[26]. Isto é essencial para que se possa perceber que a história da alimentação não é a da evolução culinária: lugares, alimentos, pratos e hábitos viajavam pelos países conforme necessidades e práticas.

A história que está para começar tem início com uma travessa jogada por Macário, personagem de *Noites na Taverna*, na cabeça da taverneira. Os estudantes, como Álvares de Azevedo, mudaram o cotidiano da cidade. Num período propositalmente longo – de 1828 a 1910 – a cozinha em São Paulo se transformou.

Quando o último capítulo termina, o Teatro Municipal estava para ser inaugurado, e a cidade já era completamente outra. Não se trajava mais sobrecasaca, cartola preta e guardava-chuva. A moda era outra. Pra freqüentar os salões da *Rotisserie Sportsman* era preciso estar vestido de acordo com os novos tempos: fraque clarinho, gravata colorida, chapéu cinza de abas duras e, claro, uma flor na lapela[27].

---

26 *Almanaque do Rio de Janeiro para o ano de 1816*. Separata da revista do Instituto Histórico e geográfico brasileiro, vol. 268, julho-setembro1965, páginas179 a 330.

27 Jorge Americano. *São Paulo naquele tempo* (1895-1915). São Paulo: Saraiva, 1957, p. 295

Capítulo 1

Tavernas, estalagens e casas de pasto

Olá mulher da venda! Ponham-me na sala uma garrafa de vinho. Façam a cama, e mandem-me ceia: palavra de honra que estou com fome!
Dêem-me alguma ponta de charuto ao burro que está suado como um frade bêbado!
Sobretudo, não esqueçam o vinho!

Álvares de Azevedo, *Macário*[1]

* Álvares de Azevedo. *Macário*. Rio de Janeiro: Atrium, 1998, p. 30.

1. Uma cidade quase colonial

Na primeira cena de *Macário*, peça escrita por Álvares de Azevedo (1831-1852) pouco antes de morrer, uma travessa de couve com toucinho é atirada contra a cabeça da taverneira. Macário entra em cena pedindo vinho, cama e uma refeição decente. Recebe aguardente e couve, que recusa, e logo começa a conversar com um desconhecido[1].

Mesmo escrevendo uma peça de teatro que se passa em um lugar não identificado, o poeta e dramaturgo nos diz muito sobre como era São Paulo na primeira metade do século XIX, como eram os lugares em que os habitantes da cidade se encontravam, o que comiam e bebiam durante esses encontros, enfim, de que maneiras os hábitos alimentares estavam inseridos no cotidiano de uma cidade que se transformava. Desta maneira, Azevedo é uma fonte privilegiada para estudarmos a história da alimentação. E a cidade de São Paulo no século XIX, um local excepcional em que se percebe como a história da alimentação pode nos ajudar a entender as mudanças econômicas e sociais de uma localidade.

Álvares de Azevedo era muito consciente da cidade em que vivia. Reclamava dos desconfortos de uma cidade quase colonial "Tudo aqui parece velho e centenário", dizia em carta para mãe[2]; bocejava de tédio com o cotidiano de um arraial de casebres pretos e ruas esburacadas e traduzia seu descontentamento com duas palavras: "tédio e aborrecimento"[3]. "Nunca vi lugar tão insípido, como está hoje São Paulo. Nunca vi coisa mais

---

1 Álvares de Azevedo. *Macário*. (...), p. 30. O texto de *Macário* é publicado pela primeira vez em 1855, junto com suas obras completas, que compreendem, normalmente, a *Lira dos vinte anos*; *Poesias diversas*, *O poema do frade e O conde Lopo*, poemas narrativos; *Macário*, "tentativa dramática"; *A noite na taverna*, contos fantásticos; a terceira parte do romance *O livro de Fra Gondicário*; os estudos críticos *sobre Literatura e civilização em Portugal*, Lucano, George Sand, Jacques Rolla, além de artigos, discursos e 69 cartas.

2 Álvares de Azevedo. *Poesias completas*. São Paulo: Imprensa Oficial/Editora da Unicamp, 2002. p. 565 e seguintes. Ver o apêndice inteiro, em que se reproduzem algumas cartas do poeta em edição crítica de Péricles Eugênio da Silva Ramos e também Álvares de Azevedo. *Cartas de Álvares de Azevedo*. São Paulo: Biblioteca da Academia Paulista de Letras, 1976.

3 Álvares de Azevedo. *Poesias completas (...)*. p. 565

tediosa e mais inspiradora de *spleen*. Se fosse só eu o que o pensasse, dir-se-ia que seria moléstia, mas todos pensam assim. A vida aqui é um bocejar infinito"[4].

Para o escritor não havia passeios, nem bailes, nem sociedade que se comparassem com a vida no Rio de Janeiro. Muito provavelmente o poeta estava com saudades da corte, que, desde a vinda da família real portuguesa em 1808, resplandecia com festas, carruagens, mexericos e vestidos de gala[5]. Mas, como se pode entrever em *Macário* – e nas memórias de muitos cronistas que escreveram sobre o período –, em meados do século XIX, com a vinda dos estudantes de direito para o Largo São Francisco, a cidade não era assim tão desprovida de divertimentos.

Ainda que lembre o suposto tédio paulistano, Álvares de Azevedo descreve, nas cartas que mandava para família, lampejos da sociabilidade que estava se formando. Bailes na sociedade Concórdia Paulistana[6], algumas *soirées* de aniversário[7], caçadas com os colegas da academia[8]. Afinal, foi o *spleen* do poeta e de seus colegas que ajudou a começar a transformar a cidade na grande metrópole do café. Antes da chegada dos estudantes, a vida social era predominantemente marcada pelas solenidades religiosas e pelas festas dadas dentro de casa (batizados, casamentos, aniversários, pequenas comemorações).

---

4 Álvares de Azevedo. *Cartas de Álvares de Azevedo*. São Paulo: Biblioteca da Academia Paulista de Letras, 1976, p. 110

5 Wanderley Pinho. *Salões e damas do segundo reinado.* São Paulo: Livraria Martins Editora, 1970.

6 A agremiação Concórdia Paulistana foi fundada em 1850 por moços da sociedade de São Paulo que tentavam reagir à concorrência com os estudantes de direito, que faziam furor com as moças e tiravam os paulistanos das danças e namoros. Os estudantes só poderiam comparecer como convidados e não como sócios. Depois de algum tempo, as moças se cansaram dos paulistanos e queriam ver os estudantes nos bailes. Desta forma, a Concórdia Paulistana acabou se encerrando. (José Luís de Almeida Nogueira, *A academia de São Paulo*, vol IX, São Paulo: Saraiva: 1977, p. 47)

7 Álvares de Azevedo conta em suas cartas diversos bailes de aniversário que compareceu, como no caso de uma *soirée* na casa dos Xavier em junho de 1848, em que dançou oito contradanças com todos os bons pares da sala. (Álvares de Azevedo. *Cartas de Álvares de Azevedo*. (...), p. 82).

8 Como ele fez durante dois dias no mês junho de 1848. Nesta mesma carta, o poeta descreve lindamente uma das maiores geadas da cidade, e mesmo que o tema seja outro, é interessante notar a diferença de clima para com os dias de hoje. Naquele dia, as casas amanheceram brancas, cobertas com uma camada fina de gelo. (Álvares de Azevedo. *Cartas de Álvares de Azevedo*. (...), p. 90).

Nas atas da Câmara de São Paulo, eram essas festividades religiosas que ocupavam o cotidiano dos vereadores, como as procissões para Nossa Senhora do Patrício ou procissões para a Santa Casa de Misericórdia[9].

Desde a inauguração do curso de Direito, no Largo São Francisco, em 1828, o cotidiano da cidade se alterara. Primeiro chegaram os poucos estudantes, em turmas de dez, quinze alunos, muitos provenientes de diversos lugares do Brasil[10]. Depois, montou-se uma aparelhagem urbana para, em grande parte, atendê-los. Abriram-se os bilhares, as estalagens, as pensões, as tavernas e os bordéis freqüentados pelos estudantes e cantados em verso e prosa em poemas, correspondências, romances e artigos publicados em jornais recém-criados na cidade[11]. Os "meninos" criaram teatros, namoraram as moças de São Paulo, atrapalharam as noites silenciosas da cidade com cantorias e bebedeiras. Eram eles, no final das contas, os maiores freqüentadores dos lugares de recreação e lazer inaugurados neste período.

Contudo, os estudantes não eram os únicos a transformar a cidade. Desde cerca de 1830, São Paulo vinha recebendo uma significativa quantidade de imigrantes alemães, que se instalaram na cidade e na região de Santo Amaro. Neste período inicial, os imigrantes alemães acabaram por se tornar pequenos comerciantes ou lavradores que abriam negócios ou chácaras com plantações de gêneros alimentícios nos arredores da cidade. João Schmidt, Ana Maria Schneider ou Luiz Ross eram lavradores, como a maioria de seus conterrâneos, habitantes de Santo Amaro que vieram para o Brasil em 1827/28[12]. André Christ e Catharina Backs chegaram em 1827 e abriram armazéns, Catharina Doll fez o mesmo em 1829 e os irmãos Gregório José e João José Hengres inauguraram seu

---

9 *Atas da Câmara Municipal de São Paulo 1822-1*826. Publicação oficial do Arquivo Municipal, vol. XXIII, século XIX. São Paulo: Tipografia Piratininga, 1922, p. 103.

10 José Luis de Almeida Nogueira. *Tradições e reminiscências de São Paulo*. São Paulo, Secretaria da Cultura, Ciência e Tecnologia/ Saraiva, 1977. p. 15 a 30.

11 Como era o caso dos *Ensaios Literários*. Um estudo aprofundado foi feito por Hélder Garmes, o livro chama-se *O romantismo paulista*. (São Paulo: Alameda editorial, 2006).

12 Silvia Cristina Lambert Siriani. *Uma São Paulo alemã: vida quotidiana dos imigrantes germânicos na região da capital* (1827-1889). São Paulo: Arquivo do Estado/ Imprensa Oficial, 2003, p. 316 e 317.

armazém de secos e molhados na década de 1940[13]. Todos foram agentes de uma cidade que crescia e se modificava.

Chegaram também nesta primeira leva de imigrantes diversos pedreiros, mestres de obras e operários, que ajudaram a transformar a paisagem urbana, além de alguns engenheiros responsáveis pela futura estrada de ferro[14]. Mas, mais importantes no caso desta dissertação, são os padeiros, confeiteiros, mestres cervejeiros e donos de hotéis que se instalaram por aqui a partir de, principalmente, 1840.

Enquanto Álvares de Azevedo se lamentava com mãe, a cidade recebia Maria Elizabeth Schrenck, que estabeleceu uma das primeiras padarias de São Paulo. Maria Elizabeth, provavelmente, logo conheceu João Pedro Jacob, que desde que chegara, em 1828, abrira uma fábrica de farinha de mandioca[15]. Ambos também deviam ter conhecido outro alemão que chegou à cidade também em 1840, Heirich Unger, que logo montou um café e uma hospedaria.

Na década de 1850, Libório Goldschimdt abriu uma fábrica de vinhos, enquanto André Guilherme, Malvina e Thereza Schleider abriram uma de vinagre. No *Almanaque Administrativo, mercantil e industrial da Província de São Paulo* de 1857 vemos que Adolpho Dusser[16] já colocara em funcionamento seu Hotel Paulistano, que, além de receber hóspedes, possuía um bilhar, da mesma forma que a sociedade Galdino & Geryn

---

13 Silvia Cristina Lambert Siriani. *Uma São Paulo alemã: vida quotidiana dos imigrantes germânicos na região da capital* (1827-1889). (...), p. 299 e 324.

14 As discussões sobre a construção de uma estrada ligando São Paulo ao porto de Santos tomaram fôlego no final da década de 1840, e a estrada foi inaugurada em 16 de fevereiro de 1867.

15 Silvia Cristina Lambert Siriani. *Uma São Paulo alemã: vida quotidiana dos imigrantes germânicos na região da capital* (1827-1889). (...), p. 299 e 324.

16 Dusser chegara em 1850.

possuía o seu na rua do Comércio[17]. Pedro Francisco Kauer, em 1860, fabricava cervejas, assim como Guilherme Philipp e também Jacob Michels[18].

Como a cidade ainda era pequena, e o número de imigrantes limitado, alguns desses empreendedores alemães deveriam manter relações entre si, se encontrando no dia-a-dia da cidade, criando laços de amizade e, como muito bem demonstrou a historiadora Maria Luiza Ferreira de Oliveira em seu livro *Entre a casa e o armazém*[19], fortalecendo e criando relações de crédito e compadrio.

Um alemão que fez fama na cidade, nesta época, foi Júlio Frank (1808-1841), professor da Faculdade de Direito do Largo São Francisco. Na época em que veio para São Paulo, 1831, a cidade contava com 11 mil almas, 300 das quais eram estudantes[20]. Júlio morou em uma república situada na Ladeira do Açu, próximo ao Anhangabaú. "A fama de Júlio atraía cada vez mais estudantes, curiosos em conhecer o estrangeiro de modos recolhidos e aura de mistério, que conhecia a filosofia kantiana, entre outras novidades no campo intelectual"[21].

O professor montou em São Paulo uma sociedade de ajuda aos estudantes pobres, inspirada na instituição alemã que o havia amparado quando criança e adolescente, a *Burschenschaft*, conhecida pelos estudantes de direito como *Bucha*[22]. Júlio Frank influenciava os estudantes de várias maneiras. Com seu jeito irresponsável, beberrão e boêmio,

---

17 *Almanak Administrativo, mercantil e industrial da Província de São Paulo.* Organizado e redigido por Marques e Irmão. São Paulo: Typographia Imparcial, 1856. Edição fac-similar editada pelo Governo do Estado de São Paulo e Imprensa Oficial em 1985, p. 145.

18 *Almanak Administrativo, mercantil e industrial da Província de São Paulo.* Organizado e redigido por Marques e Irmão. São Paulo: Typographia Imparcial, 1856. (...), p. 149.

19 Maria Luiza Ferreira de Oliveira. *Entre a casa e o armazém*. Relações sociais e experiência da urbanização. São Paulo, 1850-1900. São Paulo: Alameda, 2005.

20 Veiga Miranda. *Álvares de Azevedo*. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1931, p. 21, e Silvia Cristina Lambert Siriani. *Uma São Paulo alemã: vida quotidiana dos imigrantes germânicos na região da capital* (1827-1889). (...), p. 100 a 120.

21 Silvia Cristina Lambert Siriani. *Uma São Paulo alemã: vida quotidiana dos imigrantes germânicos na região da capital* (1827-1889). (...) p. 104.

22 Sem querer entrar no mérito do caráter institucional da Bucha, esta era, em poucas palavras, liberal, republicana e abolicionista.

inspirava os rapazes a seguirem as modas européias e, em especial, as atitudes românticas e extremadas. Quando morreu, por ser protestante, foi enterrado no pátio da faculdade.

Os estudantes de direito, em parte influenciados pelo comportamento do professor, costumavam maldizer a cidade em habitavam, satirizando hábitos e costumes[23]. Um dos rapazes da turma de 1832, Francisco José Pinheiro Guimarães, poeta satírico, crítico mordaz e exímio literato compôs um versinho em que, irônico, ressaltava as "qualidades" dos paulistas por meio de algumas preferências gastronômicas:

> Comendo içá, comendo cambuquira
> Vive a afamada gente paulistana,
> E os tais a quem chamam "caipira"
> Que parecem não ser da raça humana.[24]

O hábito de comer içá, ou melhor, formiga saúva, foi um dos traços característicos que marcaram a cozinha paulistana. Desta maneira, quando um paulistano comia formigas fritas na frente de visitantes, ficava claro o lugar de onde vinha e também seus hábitos à mesa[25]. Sérgio Buarque de Holanda, em *Caminhos e fronteiras*, dedicou um capítulo às "Iguarias de Bugre". "A içá torrada venceu todas as resistências, urbanizando-se mesmo, quase tão completamente como a mandioca, o feijão, o milho e a pimenta da terra"[26]. Note

---

23 Ver o segundo capítulo, "São Paulo da Boemia", de Veiga Miranda no seu livro *Álvares de Azevedo*. (...), p. 21a 42.

24 José Luis de Almeida Nogueira. *Tradições e reminiscências de São Paulo*. (...) p. 114.

25 Neste sentido a antropologia nos dá uma valiosa contribuição para entendermos como a ingestão de algo considerado uma iguaria marca determinada população aos olhos estrangeiros e de como a alimentação pode ser considerado um dos traços relevantes da história da cultura. A série *Mitológicas* (composta pelos livros *O Cru e o cozido*, *Do mel às cinzas*, *Origem dos modos à mesa* e *O homem nu* – São Paulo, Cosac&¨Naify: 2004), de Claude Levi-Strauss, é fundamental nesta análise. "Uma certa história da alimentação faz parte da cultura de base de todos", afirmam os historiadores Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari na introdução de *História da alimentação* (São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 15). No mesmo texto os dois pesquisadores vão salientar a importância da alimentação e do cotidiano como objetos privilegiados para se fazer história e, em especial, história da cultura.

26 Sérgio Buarque de Holanda. *Caminhos e fronteiras*. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1975, p. 64.

que o historiador compara a içá a alimentos que faziam parte da dieta básica do paulistano e que continuaram a serem consumidos durante todo o século XIX e mesmo século XX.

A influência indígena era evidente no caso do hábito de comer içás. Por isso, ao longo do tempo, com o correr do século e a crescente cosmopolitização dos hábitos na cidade, comer formigas passou a ser mal visto, tachado como "coisa de caipira", de "bugre", de gente não civilizada: algo que de tinha ser feito às escondidas, nos cantos escuros das cozinhas. Em 1903, o escritor Monteiro Lobato, por meio de uma irônica hibérbole, satirizava e ao mesmo tempo elogiava o içá: "O içá torrado é o que no Olimpo grego tinha o nome de ambrosia. Nós, taubateanos, somos comedores de içás. Só um ser Onipotente e Onisciente poderia criar semelhante petisco"[27].

Em São Paulo de há muito, contudo, o içá torrado era consumido com naturalidade, inclusive servido como iguaria inclusive nas mesas mais abastadas da cidade. Auguste de Saint-Hilaire, quando visitou a região em 1820, gostou do que comeu e afirmou: "eu mesmo comi um prato delas, preparadas por uma mulher paulista, e não lhes achei gosto desagradável"[28]. Outro viajante, Charles Frederic Hartt, em 1865, atestava a permanência do hábito e dava uma descrição mais apurada do gosto da içá:

> A senhora tomou a formiga da bacia (de água), tirou-lhe a cabeça e comeu-a com evidente prazer. Assim animado, eu segui o seu exemplo, e quando o inseto ficou esmagado entre meus dentes, a minha boca foi invadida por um sabor um tanto forte de especiaria, assemelhando-se um pouco ao cravo. O sabor picante torna completamente impossível o uso da saúva para outro fim que não seja o de especiaria ou condimento. Adicionadas ao molho Tucupi, elas dão um gosto muito agradável, como posso asseverar por experiência própria. Se os camarões são bons para alimento, porque não o seriam também as formigas?[29]

---

27 Monteiro Lobato, *A barca de Gleyre*. Rio de Janeiro: Editora Companhia Nacional, 1944.

28 Auguste de Saint-Hilaire. *Segunda viagem ao Rio de Janeiro, a Minas Gerais e a São Paulo* (1822), Vila Rica: Itatiaia, 1974

29 Para uma descrição mais detalhada sobre o gosto das iças ver o capítulo "Cardápio Indígena", de Luís da Câmara Cascudo em *História da alimentação brasileira* (Belo Horizonte/ São Paulo: Itatiaia/ Edusp, 1983, pgs 156 a 175). No caso desta citação, ver o livro Charles Frederic Hartt. *Contribuição para a Etnologia do Vale do Amazonas*. Arquivo do Museu Nacional, Rio de Janeiro, vol. VI, pgs, 1- 175,

Um dos estudantes do largo naquela época, Francisco de Assis Vieira Bueno30, também provou as pequenas formigas e em suas recordações descreve quem as vendia na rua. "Na estação em que as formigas saúvas fazem sair seus enxames, não faltava o içá torrado. Disto dou testemunho, pois, sem ter vergonha, o confesso, cheguei a provar a coisa."31

Sérgio Buarque de Holanda, em *Caminhos e fronteiras*, atenta para o fato de ainda no final do século XVIII a cidade consumia as "iguarias de bugre"[32], que nos dizem muito do que era a população local e de suas preferências alimentares. Na verdade, o gosto por essas comida, entra as mais conhecidas estava o iça, persistiu durante o período colonial e por todo o século XIX. Apenas no final do oitocentos as saúvas passaram a ser consideradas pela elite comida de pobres, de caipiras, de gente sem educação e sem família. Isto absolutamente não significava que a elite não apreciasse deste tipo de alimento. Muitas vezes pudemos constatar que o saudosismo de um passado mais puro e inocente, sem a crescente influência européia, era uma constante em muitos cronistas do final do século XIX e do começo do século XX.

Para o historiador, a partir do final do século XVIII e começo do XIX, a comida passou por lento processo de africanização, predominando a venda e o gosto por broas de milho, bolos de fubá, pamonhas, curau, pinhão, cará cozido[33]. Essa africanização vinha

---

1885. Sobre as viagens de Hartt, mais especificamente, ver o livro de Marcos Vinicius de Freitas. *Hartt: expedições pelo Brasil imperial,* 1865-1878. São Paulo: Metalivros, 2001.

30 Francisco de Assis Vieira Bueno nasceu em 1816 e morreu em 1908. Dizia ter excelente memória e lembrava-se até da passagem de D. Pedro I por São Paulo para proclamar a Independência, em 1822. Suas recordações foram publicadas em 1903 na Revista do centro de Ciências, Letras e Artes de Campinas. Ver o prefácio de Sergio Buarque de Holanda para o pequeno livro, *A cidade de São Paulo*, de Francisco de Assis Vieira Bueno, publicado pela Biblioteca da Academia Paulista de Letras em 1976.

31 Francisco de Assis Vieira Bueno. *A cidade de São Paulo*. São Paulo: Academia Paulista de Letras, 1976, p. 25.

32 Sérgio Buarque de Holanda. *Caminhos e fronteiras*, Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1975, p. 62 a 67.

33 Ver a discussão que Maria Odila Leite da Silva Dias faz *em Quotidiano e poder* (São Paulo: Brasileinse, 1995, p. 156 e 157) sobre o capítulo "Iguarias de bugre" no livro Sérgio Buarque de Holanda.

do maior número de escravos nas ruas paulistanas deste período. O aumento do número de escravos na cidade foi ocasionado primeiramente pelo surto econômico proveniente das fazendas de açúcar e, mais tarde, das fazendas de café. Com os fazendeiros morando na cidade, a infra-estrutura das casas precisava de escravas e escravos domésticos e de ganho, que passaram a influenciar nas comidas vendidas nas ruas, que começaram a fazer parte da dieta básica de São Paulo conforme avançava o processo de urbanização da cidade.

Formas de hospedagem e de encontro

Em 1829, andou pelo sudeste do país, passando por São Paulo, Minas e interior do Rio de Janeiro, o Reverendo Walsh. Durante toda a viagem o religioso queixou-se dos tipos de hospedagens que encontrou no Brasil[34], que naquele tempo podiam se dividir em algumas categorias: o rancho, a venda, as estalagens e o simples pouso ao ar livre. No rancho, o viajante encontrava um telheiro mais ou menos amplo, erguido sobre esteios de madeira ou pilastras de tijolos e coberto de sapé[35]. Algumas vezes possuía paredes externas, mas quase nunca paredes no seu interior. Soltos os animais no campo, os homens faziam uma fogueira para cozinhar os alimentos que traziam na viagem, geralmente um caldeirão para o feijão com carne que se comia com farinha, um pouco de café já adoçado e cachaça.

Saint-Hilaire também bastante sobre as maneiras de se hospedar no Brasil. Eram lugares simples e bastante rústicos, que se encontravam ao longo dos caminhos e das estradas. Na viagem à viagem que fez entre 1818 e 1819 à região das Minas e interior do Rio de Janeiro, descreveu minuciosamente as vendas e ranchos:

> No lugar chamado Cabuçu [...] como nas margens do Guaxindiba, foi uma 'venda' que pernoitei. Entre o Rio de Janeiro e a embocadura do Rio Doce, como no sul do Brasil entre Guaratuba e Laguna e provavelmente em todo o litoral,

---

Caminhos e fronteiras. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1975, p. 62 a 67.

34 R. Walsh. *Notícias do Brasil*, Belo Horizonte/ São Paulo: Editora Itatiaia/ Edusp, 1985.

35 Eduardo Frieiro. *Feijão, angu e couve*. Belo Horizonte: Centro de estudos mineiros, 1966, p. 158.

> nunca se viaja em caravana; é por mar que as comunicações se estabelecem e que se faz transporte das mercadorias; por conseguinte não se encontram em parte nenhuma esses pavilhões chamados 'ranchos', tão comuns na estrada de Minas Gerais à Capital, e que servem de abrigo aos tropeiros e às suas bagagens. O reduzido número de viajantes isolados que, de longe em longe, percorrem a costa, param nas 'vendas' e nas habitações situadas a alguma distância da estrada. As 'vendas' dos arredores do Rio de Janeiro diferem pouco das tavernas da Província de Minas; entretanto são mais limpas e melhor cuidadas. Contudo as lojas não têm teto; garrafas de aguardente de cana (cachaça) são arrumadas em prateleiras ao redor do salão; grandes caixas contêm farinha e milho; aqui e ali são colocados, desordenadamente, o toucinho e outros comestíveis; enfim um grande balcão paralelo à porta, se estende de uma parede a outra e serve de mesa aos bebedores de cachaça, que ficam sempre em pé. As 'vendas' que pernoitei em Cabuçu, na fazenda do padre Manoel e na Mata e quase todas que vi em grande número entre este último lugar e Praia Grande tem um telheiro que se projeta além das paredes da casa, para formar uma espécie de galeria (varanda). Do lado, na largura da galeria, acha-se um pequeno cômodo sem janelas, abrindo para a varanda, muito estreito e sem nenhuma comunicação com o interior da casa; é nesse lugar obscuro que se aloja o viajante.[36]

Como farnel de viagem, era indispensável a galinha, que ia junto com a farinha, ao lado de um prato com colher, um pouco de rapadura para adoçar a boca e dar a energia necessária para as grandes travessias[37]. Na mesma época que Saint-Hilaire, outros viajantes atravessavam Minas Gerais. Johann Baptiste von Spix e Carl Friedrich Philippe von Martius comiam o que era costumeiro tanto no dia-a-dia como nas pesadas viagens pelo interior. "Com estas provisões de boca, e, mais arroz, farinha de mandioca, milho, feijão, toicinho e cachaça, ergueram-se sacos de couro cru de boi (bruacas) [...] que costumam colocar aos pares às costas das mulas.[38]"

---

36 Auguste de Sainte-Hilaire. *Viagem pelo Distrito dos Diamantes e Litoral do Brasil* (1817-1818). São Paulo, Belo Horizonte, EDUSP/ Itatiaia Editora, 1974. p. 133

37 Noêmia Bierrenbach, "Como se vivia nas vilas e fazendas antigas". In: Vida Cotidiana em São Paulo no século XIX, de Carlos Eugênio Marcondes de Moura (São Paulo: Ateliê/Imprensa Oficial, Editora Unesp, p. 171 a 182) e também Auguste de Saint-Hilaire. *Segunda viagem ao Rio de Janeiro, a Minas Gerais e a São Paulo* (1822), Villa Rica, 1974.

38 Johann Baptiste von Spix e Carl Friedrich Philippe von Martius. *Viagem pelo Brasil* (1818-1819). vol. II, Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1938. p. 164

Um estudo do pintor J. B. Debret mostra exatamente a cena de tropeiros pobres carregando mulas e cavalos em São Paulo[39]. A imagem de estalagem e pousos ao livre, aliás, é uma constante entre os viajantes e muitos retrataram esses lugares. É o caso de Thomas Ender, no caminho entre São Paulo e Minas[40]. Ou de Hercule Florence[41], que desenhou a descida para a Santos.

Os viajantes, muitas vezes, ficavam em estalagens, tavernas ou "vendas". Todas essas categorias têm uma descrição bastante parecida e consistiam de uma casa de moradia e um alpendre para abrigar a carga das mulas. Nas vendas, geralmente, podia-se achar algumas mercadorias imprescindíveis para a vida dos moradores da roça: cachaça, sal, açúcar, rapadura, feijão, e, muito raramente, em algumas casas comerciais mais abastadas, carne seca, fumo ou ferraduras.

Os hóspedes, sem conforto algum, invariavelmente dormiam num mau quarto, mobiliado com um jirau ou catre de pau e uma gamela para as necessidades físicas. John Luccock ao visitar o país em 1817 levou consigo algumas iguarias, como biscoitos, rum da Jamaica, vinho, cerveja, fumo, chá e açúcar, já que esperava encontrar conforto algum no interior do país. Mesmo assim, algumas vezes ele se surpreendeu com a hospedagem de fazendeiros mineiros abastados, como nas proximidades de São João Del Rei, aonde lhe serviram inúmeras provisões sólidas (galinhas, carne seca, feijões, angu e canjica) e até alguns artigos de luxo, como rosca da cidade[42], pratos e cervejas inglesas, vinho do porto em garrafas de cristal lapidado[43].

---

39 J.B. Debret. Tropeiros pobres de São Paulo. In: *Vida Cotidiana em São Paulo*, org. Carlos Eugênio Marcondes de Moura, p. 24.

40 Thomas Ender. Rancho da fazenda dos Negros, a três milhas de Areias, 1817. In: *Vida Cotidiana em São Paulo*, org. Carlos Eugênio Marcondes de Moura. São Paulo: Unesp/Ateliê/ Imprensa Oficial, 1999, p. 44.

41 Hercule Florence. Rancho de tropeiros, na descida para Santos. In: *Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas*. São Paulo: Cultrix/ Edusp, 1977.

42 Como veremos mais adiante, as rocas da cidade na verdade eram pães de trigo, nem sempre apreciadas pelos viajantes, muitas vezes eram duras e sem gosto.

43 John Luccock. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil tomadas durante uma estada de dez anos nesse país, de 1808 a 1818*. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1942.

Os hóspedes desses lugares inóspitos, além de viajantes estrangeiros eventuais, eram pequenos agricultores e atravessadores do interior, que costumavam pernoitar em estalagens ou hospedarias na periferia. As mercadorias e mantimentos eram carregados em carroças ou carros puxados a boi. Já no final do século XIX, Jorge Americano[44] ou Jacó do Belenzinho, lembram dos carros de boi atravessando a cidade. No começo do século XX, Belenzinho, inclusive, chegou a descrever esses pousos improvisados ao redor de São Paulo, tradição que datava de muitas décadas antes.

> Como em quase todas as cidades brasileiras de então, eram comuns os pousos e os ranchos, onde se abrigavam os caipiras que vinham de sítios distantes da capital. Havia-os no Brás, junto à Chácara do Ferrão, no Lavapés, no Bexiga. No Belém, o pouso ficava à margem esquerda do Tietê, entre a Saboneira e a rua do Catumbi, em terras do Coronel Fortunato Goulart. Em 1910, ele as vendeu ao industrial Jorge Street, que ali instalou um fábrica de tecidos e a vila Maria Zélia (...). Esse local era conhecido, também, por Mercadinho dos Caipiras, que chegavam de Nazaré, Mogi das Cruzes, Santa Izabel, Poá, Itaquaquecetuba, Guarulhos, Penha e Itaquera rumo ao Mercado Central e serviam-se de pouso para pernoitar saindo pela manhã bem cedo. Alguns vinham a pé, mas a maioria servia-se de mulas, com cangalhas e até carros de boi[45].

Na estalagem ou hospedaria, o viajante encontraria uns dois ou três quartos de terra batida, sem forro, camas com colchão e travesseiros de palha de milho ou mesmo simples esteiras estendidas no chão. Perto da cama, um penico de ferro e um caixote com uma lamparina de azeite. Mesmo essas precárias hospedarias eram uma novidade na cidade. "Para os viandantes chamados tropeiros havia albergarias de uma espécie *sui generis*", relembra Francisco de Assis Vieira Bueno. "Eram", continua ele, "situadas nas entradas da povoação e consistiam em fileiras de quartos contíguos, e de uma só porta, tendo na frente um pátio, ou terreiro, em que eram arreadas as cargas, com a estacaria precisa para a amarração dos burros na tropa, que, depois de comida sua ração de milho no bornal, eram soltos no pasto anexo ao pouso[46]. O memorialista continua. "Dessas pousadas, as mais freqüentadas, por

---

44 Jorge Americano. *São Paulo naquele tempo*. São Paulo: Melhoramentos, 1962.

45 Jocob do Belenzinho. *Belenzinho, 1910*. São Paulo: Martins Editora, 1910, p. 79-80.

46 Francisco de Assis Vieira Bueno. *A cidade de São Paulo*. São Paulo: Academia Paulista de Letras, 1976, p. 26.

serem as procuradas pelas tropas que passavam para Santos, eram as duas do Bexiga e do Lavapés. A do Bexiga era situada no arrebalde do mesmo nome, no lugar que começa a rua Santo Antonio, pertencendo ao proprietário de um antiqüíssimo sobrado baixo, que até pouco tempo ainda estava ali"[47]. As hospedarias possuíam um pasto em anexo à casa, que servia para os bois e cavalos pastarem, aguardando a nova saída.

Naquela época, a cidade era abastecida por essas tropas, ou fileiras, de bois. "Cada cangalha era entregue a um camarada, um capataz, que cuidava de toda a tropa. Em marcha com os bois e as mercadorias, os homens cantavam ou praguejavam e as rodas dos carros faziam um barulho estranho e peculiar"[48]. Alcançado o pouso e desarreados os burros, era preciso enfileirar a tropa e guardar as coisas para passar a noite. O cozinheiro, geralmente um menino chamado de juiz, fazia o fogo arrumando as três varetas sobre a fogueira para pendurar o caldeirão de feijão e toucinho. Augusto Emílio Zaluar cita um trecho de Abreu Medeiros para descrever a vida dura dos tropeiros: "... comer ao romper do dia e à noite o mal cozido feijão de caldeirão e o velho churrasco..."[49].

Os lugares que abrigavam tropeiros, atravessadores e viajantes representavam um papel de importância na economia das de muitas cidades perdidas pelo interior do país. Raras vezes constituíam um ramo lucrativo de negócio. Normalmente o dono da estalagem (ou venda, ou taverna) ganhava com a venda de comida, com a pernoite e também com o milho servido aos animais, que tinham de ser abastecidos pelo caminho[50].

Os lugares serviam as três refeições completas. Para o café da manhã, uma xícara já adoçada com rapadura – afinal, era uma economia de açúcar, já que não se precisava colocar um açucareiro a disposição do hóspede. No almoço, feijão com angu, torresmo e

---

47 Francisco de Assis Vieira Bueno. *A cidade de São Paulo*. São Paulo: Academia Paulista de Letras, 1976, p. 28.

48 Jorge Americano. *São Paulo nesse tempo*. São Paulo: Melhoramentos, 1962

49 Antonio Emílio Zaluar. *Peregrinação pela província de São Paulo*. São Paulo: Publicações comemorativas do IV centenário, p. 163.

50 Eduardo Frieiro. *Feijão, angu e couve*. Belo Horizonte: Centro de Estudos Mineiros, 1966, p. 115 e 116.

chuchu ou uma abobrinha refogada. "Carne, quando calhava"[51], descreve Eduardo Frieiro, que preocupado com a comida dos mineiros no século XIX, em *Feijão, angu e couve*, no qual fornece uma descrição bastante acurada do que deveria ser uma estalagem típica nas primeiras décadas do oitocentos. A estalagem em que Macário passa a noite se assemelhava em muito com as casas que abrigavam viajantes no começo do século XIX. Uma mesa coletiva com uma refeição simples, quartos sem conforto, um lugar para abrigar cavalos e burros.

A vida estudantil começou a mudar com o primeiro bilhar da cidade, aberto em 1839. Todas as quartas e sábados, os estudantes organizavam passeios a pé ou a cavalo. Já na década de 1850, a vida social aparecia bem mais organizada. Os primeiros hotéis já funcionavam com regularidade – alguns viajantes como James Fletcher[52] chegaram a compará-los com os estabelecimentos existentes em Boston ou Liverpool. Nesses hotéis, que ofereciam uma alternativa para as festas dos sobrados patriarcais, eram organizadas *soirées* nos sábados em que se servia uma cozinha que possuía o nome "continental"[53].

O Hotel do Comércio, inaugurado em meados da década de 1850[54], costumava ficar aberto até às 11h, e, quando havia teatro até uma hora depois do espetáculo, estimulando o hábito dos freqüentadores dos teatros de discutirem a peça nas mesas de seu restaurante. O mesmo local orgulhava-se de possuir um *chef* europeu, uma sala de bilhar e uma padaria que servia pão de trigo – iguaria que os paulistanos só se acostumaram a comer com mais regulariedade a partir de 1840[55]. Já o Hotel de France, inaugurado no mesmo período,

---

51 Idem.

52 Junto com Daniel Kidder, James Fletcher é autor de *Brazil and the brazilians* (São Paulo: Martins Fontes, 1943).

53 A cozinha continental foi um termo criado na Inglaterra a designar o que se fazia na França, isto é, no continente. Até hoje, nos hotéis, existe o termo "café continental" para designar um café simples, com croissant, manteiga e café preto – e sem ovos, bacon, suco de laranja ou tomates assados típicos dos cafés ingleses.

54 Ernani da Silva Bruno (*História e tradições da cidade de São Paulo*. 3 vol. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1953, p. 693) dá a data de 1854.

55 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo*. 3 vol. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1953, p. 626.

servia aos freqüentadores dos teatros, em salão de refeição ou aposentos particulares, em 31 de março de 1859, "tortas de creme e de doces, e pastéis de camarão e de galinha ... com boa e variada comida"[56].

Mas os depoimentos sobre a cidade neste período oscilavam entre um crescente cosmopolitismo e uma cidade ainda presa às tradições coloniais e, muito provavelmente, a cidade abarcava as duas visões. Enquanto Richard Morse enfatizava o progresso trazido pelos estudantes do Largo São Francisco – "O tema que se impõe nesta consideração do meio-século é a consciência que a cidade ia tomando de novas possibilidades para a vida individual e para a vida social. (...). Os estudantes românticos eram, nos pontos de maior importância, leais ao *ethos* histórico de São Paulo. Foram eles que aceleraram e elaboraram, sem todavia alterarem, o ritmo do processo vital da cidade. São Paulo estava emergindo do rude provincianismo para a consciência de si próprio"[57]. Outro ensaísta, Almeida Nogueira, dizia:

> A paulicéia deste tempo não passava de uma pequena e modesta cidade provinciana, de tristonho aspecto, sem movimento, sem animação e com diminuto comércio. Havia apenas algumas lojas de fazendas, outras de ferragens e armazéns de molhados, tudo em pequena escala. O mais comum era o tipo, que ainda se mora nas povoações do interior – a saber casas de secos e molhados, espécies de bazar enciclopédico, com modesto sortimento, mas sem especialidade em qualquer ramo de comércio. (..) Não existia praça de mercado.[58]

Em matéria de hotéis e restaurantes[59], dizia o escritor, São Paulo era paupérrima. Francisco de Assis Vieira Bueno também afirma que não havia restaurantes ou cafés[60].

---

56 *Correio Paulistano*, 31 de março de 1859.

57 Richard Morse. *De comunidade à metrópole*, ..., p. 105

58 Almeida Nogueira. *A academia de São Paulo: tradições e reminiscências* (São Paulo: Saraiva, 1977, Vol. III, p.15).

59 Grifo do autor.

60 O café, na verdade, tornou-se popular com a multiplicação dos cafezais no interior do estado com os passar dos anos no século XIX. O que se bebia realmente no interior das residências era o chá, servido antes de todos dormirem. "Toda a gente estava afeita ao uso do chá, que era baratíssimo, porque era

Na cidade, dizia ele, todos possuíam o seu "sweet home", sua casa, seu lar[61]. Para ele, a inexistência de bailes, encontros, reuniões, modas e *soirées* fazia com que as mulheres se dedicassem mais ao lar, ao bordado, aos saborosos guisados e belos doces. Almeida Nogueira cita apenas uma casa de pestiqueiras noturnas, conhecida como a Casa do Charles[62]. Seria mesmo verdade?

Como vimos, os encontros, reuniões e locais de sociabilidade davam-se em locais variados, em estalagens, tavernas, casas de pastos – e também ao redor das quitandeiras, nas vendas e armazéns de secos de molhados da cidade. São Paulo estava crescendo e os hábitos cotidianos estavam sendo modificados. A sociabilidade deste período. Restaurantes, bares ou hotéis ainda estavam sendo criados e sua freqüência ainda era rara ou esporádica para os habitantes de São Paulo. A maior parte das vezes, a sociabilidade, os encontros entre os homens da cidade, aconteciam aos redor de um copo de cachaça. Afinal, diz a trovinha: "A cachaça é minha prima/ Aguardente meu parente/ Não festa, nem batuque/ que esta prima não entre.[63]"

Cachaça paulista

A relação da cachaça com a história de São Paulo é visceral. Subproduto do refino do açúcar, a cachaça está intimamente ligada à história do Brasil em geral e de São Paulo em particular. Mário de Andrade, em seu Fichário Analítico[64], pesquisou a origem e as maneiras de consumo da cachaça em São Paulo. Muitas páginas são dedicadas a sinônimos ou anedotas sobre a bebida. Numa delas, Mário conta uma quadrinha popular do

---

importado diretamente da Ásia, pelo comércio português", diz Francisco de Assis Vieira Bueno. *A cidade de São Paulo*. (...), p. 27.

61 Francisco de Assis Vieira Bueno. *A cidade de São Paulo*. (...), p. 27.

62 Almeida Nogueira. *A academia de São Paulo: tradições e reminiscências* (...), Vol. III, p.15.

63 José Calasans. *Cachaça, moça branca*. Salvador: Livraria Progresso Editora, 1951, p. 38.

64 O material é disperso e faz parte do Fichário Analítico, que se encontra no Instituto de Estudos Brasileiros (IEB).

começo do século XX: "somente duas *nações* não bebiam cachaça, o sino e o ovo. O sino porque tem a boca para baixo e o ovo porque está cheio".

Mário de Andrade gostava de beber, e em sua viagem à Amazônia, em 1927, recolheu os seguintes versinhos, que também diziam muito de sua relação com a bebida: "O meu consolo é viver nesta alegria / Cambaleando, vendo a lua em pleno dia/ O meu consolo é viver sempre na água/ Porém meu peito não conhece o que é mágoa"[65]. Os sinônimos e anedotas são tantos e tão variados que nos dão a enorme importância que a cachaça tinha para o cotidiano da cidade. Moça branca, caninha, canha, chica boa, choro de mulata, concentrada, gato, ginger, isca, martelo, pinga, quebra-goela são apenas alguns dos nomes recolhidos pelo escritor modernista[66].

A técnica para a fabricação da cachaça era simples e não requeria nem muito conhecimento nem uma produção muito extensa. A produção local (paulista), portanto, tinha um mercado garantido. Mercado este que era composto não apenas por escravos, libertos, forros, lavradores pobres, donos de pequenos armazéns ou mineradores. A aguardente de cana era uma unanimidade, bebida por todos os segmentos da população, ainda que membros da elite escondessem suas preferências, afirmando a superioridade das bebidas metropolitanas como o vinho ou a própria bagaceira[67]. *O mulato*, de Aluísio Azevedo, publicado em 1881, mostra que os hábitos europeus, mesmo no final do século XIX, ainda não eram totalmente incorporados pela sociedade brasileira. "Não trocava a sua boa canacapim e o seu vinho de caju por quantos 'cognacs' e vinhos do Porto havia por aí! [...]. [...] bebericando o seu trago de cachaça", afirmava um personagem, um fazendeiro[68].

O interessante é notar que a disseminação do consumo da cachaça no Brasil data dos séculos XVII e, principalmente, final do XVIII. Entre 1797 e 1803, a aguardente representava o oitavo produto brasileiro na pauta de exportações para a metrópole. Neste período

---

65 Mário de Andrade. *Ensaio sobre a música brasileira*. São Paulo: Livraria Martins, 1962, p.107.

66 Sinônimos recolhidos por Mário de Andrade e que se encontram no Fichário Analítico.

67 Eduardo Frieiro. *Feijão, angu e couve*. Belo Horizonte: Centro de Estudos Mineiros, 1966, p. 241.

68 Aluísio Azevedo. *O mulato*. São Paulo: Martins Editora/ Instituto Nacional do Livro/ MEC, 1975. p. 92-93.

a quantidade de almudes[69] enviados para Lisboa cresceu vertiginosamente e passou de 12.866 para 112.606, o que equivale, nas medidas de hoje, a aumento de 410.991 litros para 3.597.086 litros de aguardente. O preço da exportação – e da reexportação – também aumentou significativamente no período, com apenas uma baixa em 1803. Desta maneira, na medida em que cresciam as exportações, aumentava o preço do produto. Todas as regiões brasileiras produziam aguardente, mas o Rio de Janeiro, em primeiro lugar, seguido pela Bahia e por Pernambuco, eram os portos que mais exportavam o produto[70].

São Paulo nunca foi visto como um dos grandes exportadores de cachaça. Isso não significava que a região que não tivesse uma produção interna da bebida relevante, formada principalmente por pequenos produtores e voltada para o mercado interno da região. Algumas regiões exportavam a produção diretamente pelo porto de Parati e do Rio de Janeiro. Pequenos alambiques caseiros para se fazer aguardente de cana-de-açúcar vinham se popularizando na região desde meados do século XVII e mais intensamente ao longo do XVIII[71].

Na cidade de São Paulo, mais especificamente, encontramos alambiques em inventários desde o século XVII, indicando a prática corrente de se fazer bebidas destiladas em casa, como era o caso de Ana Luís, em 1644[72], de Gaspar Cubas, em 1648[73], ou de Francisco Bicudo Furtado, em 1651[74]. A maioria dos inventários consultados indicava

---

69 Almude é uma é uma unidade de medida de capacidade para líquidos, especialmente para vinho, que variava de região para região. O termo vem do árabe al-mudd e aparece na documentação portuguesa desde o século XI. Segundo Roberto Simonsen, em História econômica do Brasil (São Paulo: Nacional, 1977, p. 462 e 463), um almude equivalia a 31,944 litros ou 12 canadas.

70 José Jobson de Arruda. *O Brasil no comércio colonial*. São Paulo: Ática, 1980, p. 405.

71 Luis da Câmara Cascudo. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1986, vol II, p. 812.

72 *Inventários e testamentos*. Vol. XXIX (1638-1647), São Paulo, Publicação Oficial do Arquivo do Estado de São Paulo, 1921. p. 67.

73 *Inventários e testamentos*. Vol. XXXVII (1648). São Paulo, Publicação Oficial do Arquivo do Estado de São Paulo, 1953. p. 59.

74 *Inventários e testamentos*. Vol. XLI (1646-1651). São Paulo, Publicação Oficial do Arquivo do Estado de São Paulo, 1966. p. 250.

especificamente o uso do aparelho, dizendo claramente "alambique de cobre de destilar aguardente"[75]. Com o aumento da produção, no começo do século XIX[76], a aguardente não apenas se tornava popular, mas conseguia transformar a economia de regiões como a do litoral Norte da província ou, mais tarde, a de Itu, no interior[77].

Um dos lugares de encontro em São Paulo, em que viajantes, estudantes ou fazendeiros ou homens pobres conversavam e trocavam idéias eram os armazéns, que muitas vezes funcionavam como pequenos botecos ou bares[78]. Nesses locais, serviam-se lingüiças fritas, torresmos, ou mesmo refeições preparadas pela mulher do dono do estabelecimento.

Eram negócios pequenos, que garantiam a sobrevivência do dono, figura acabava por se tornar ponto de referência na região e na comunidade. Esses lugares, "marcavam a paisagem paulistana nos mais diversos endereços. No centro, nas proximidades das pontes, nas beiras de caminhos, nos bairros mais distantes. Era, o local de origem e de final das histórias. Se alguém quisesse saber de algo de uma região da cidade, ou de algum morador, ou de algum acontecimento, era só dirigir-se ao armazém do bairro, e ali prosear com os 'velhos freqüentadores.'"[79].

Daniel Parish Kidder e James Cooley Fletcher estiveram na região entre 1851 e 1865 e descrevem o costume:

> ... numa venda da esquina [...] o Sr. Antônio do Faial [...] vende cachaça, fumo de rolo, carne seca com farinha, vinho tinto de Lisboa e feijão-preto. Os artigos acima mencionados [...] servem para o consumo das classes mais baixas, que formam a freguesia dessas pequenas vendas [...]. Às vezes, melhora a lista dos artigos à venda e a ela se somam a manteiga, trazida da Irlanda, o toucinho

---

75 *Inventários e testamentos*. Vol. XLI (1646-1651). (...), p. 250.

76 Maria Thereza Schorer Petrone, *A lavoura canavieira em São Paulo*. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1968. E também José Jobson de A. Arruda. *O Brasil no comércio colonial*. São Paulo: Ática: 1980; Eni de Sâmara Mesquita. *Lavoura canavieira, trabalho livre e cotidiano*. Itu, 1780-1830. São Paulo, Edusp, 2005.

77 José de Alencar. *Til* (1846-1872). vol. 1, São Paulo, Edições Melhoramentos, s.d. p. 115

78 Como bem apontou Maria Luiza Ferreira de Oliveira em seu livro *Entre a casa e o armazém* (...).

79 Maria Luiza Ferreira de Oliveira. *Entre a casa e o armazém*. (...), p. 271.

> vindo dos Estados Unidos, cebolas de Portugal, sardinhas, e, em menor quantidade, presunto e salsichas[80].

O *Almanak administrativo, mercantil e industrial da província de São Paulo de 1857* elenca 62 armazéns e tavernas na cidade no período, espalhadas por toda a região do triângulo central, bem como na rua do Braz ou na rua da Cadeia[81]. Nestes lugares, o consumo de cana-de-açúcar era alto e contribuía em grande parte para que a população se reunisse para conversar e saber das novidades. Não era à toa que a taverneira havia oferecido cachaça à Álvares de Azevedo.

Na cidade, tomar cachaça era prática corrente, ou melhor, cotidiana. Aonde havia um armazém de secos e molhados vendendo a bebida, a população se reunia para saber das novidades ou bater um dedo de prosa. Dessa maneira, lugares específicos da região central tomaram da bebida seu nome, como é o caso do Becco da Cachaça[82], personagem central de um romance histórico escrito por Heraldo Barbuy. Nas atas da Câmara Municipal de 1861 afirmava-se que da cana crioula fazia-se em maior escala a aguardente e em menor o açúcar e melaço[83]. Dois anos depois essa situação continuava, pois se dizia que era mais vantajoso para a cidade vender aguardente que rapadura ou açúcar[84].

Francisco de Assis Vieira Bueno lembra que o consumo cotidiano de cachaça. Dizia ele que a maior parte das gentes preferia tomar mais da "branca" que do vinho, importado da Europa e que muitas vezes vinha batizado[85]. Em *São Paulo Antigo*, Antônio Egydio

---

80 Daniel Parish Kidder e James Cooley Fletcher. *O Brasil e os brasileiros* (1851-1865). vol. 1, São Paulo:, Companhia Editora Nacional, 1941. p. 137-8.

81 Marques e irmão. *Almanak administrativo, mercantil e industrial da província de São Paulo para o ano de 1857.* São Paulo, Imesp, 1985, (2. ed.). p. 140 a 143.

82 Ver livro de Heraldo Barbuy. *O becco da cachaça*. Romance de costumes paulistas de 1860. São Paulo: Editora J. Fagundes, 1936.

83 *Atas da Câmara Municipal para o ano de 1862*. São Paulo: Departamento de Cultura, 1945, p. 49-50.

84 *Atas da Câmara Municipal para o ano de 1864*. São Paulo: Departamento de Cultura, 1945. E também Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo*. (...), p. 643.

85 Francisco Assis Vieira Bueno. *A cidade de São Paulo*. São Paulo: Biblioteca Academia Paulista de Letras, 1976.

Martins comenta sobre o antigo prédio térreo da rua de São Bento, esquina com a Ladeira do Açu, em que, num armazém de secos e molhados, o comerciante Joaquim Antonio da Silva conhecido como Joaquim Bafejador, falecido a 12 de fevereiro de 1880, servia cachaça para a nata da elite paulistana.

"Era neste armazém, em uma sala reservada, que os cavalheiros da antiga aristocracia de São Paulo costumavam, às onze, em certa hora do dia, tendo aquele popular comerciante sempre no seu armazém a afamada caninha do Ò, a qual ele vendia em pequenos cálices aos mesmos cavalheiros, que se entretinham em amistosas palestras sobre diversos e interessantes assuntos"[86].

Mas essas descrições, ou mesmos os números da produção paulista, traduzem apenas uma pequena parte do que representava a cachaça no cotidiano da cidade. A caninha era o conforto da "alma" dos bebedores, na maioria das vezes escravos, forros ou homens e mulheres livres sem perspectiva de futuro, condenados a um cotidiano de trabalhos pesados e forçados.

A aguardente fazia parte da alimentação diária da população paulista e sua importância como fonte de calorias era quase que imprescindível. Os versinhos populares recolhidas pelo pesquisador baiano José Calasans dizem explicitamente: "Comendo feijão/ bebendo cachaça/ assim a vida se passa", ou então "Você disse que é toureiro/ Mais a mim você não laça/ A comida só é boa/ Quando se tem a cachaça" [87].

Na lista de sinônimos e anedotas transcritas por Mário de Andrade em seu Fichário Analítico, uma pista da estreita relação entre São Paulo e a cachaça aparece com mais força. O escritor descrevia uma bebida muito popular no final do século XIX e começo do XX. Era a *paulista*, mistura de limão, açúcar e cachaça. José Calasans, em livro *Cachaça, moça branca*, também indica o mesmo caminho. Em sua própria genealogia da cachaça identifica a batida de limão com a *batida paulista*: "mistura de cachaça com limão, água e açúcar"[88].

---

86 Antonio Egydio Martins. *São Paulo Antigo*. São Paulo: Paz e Terra,. 2003, p. 329.

87 José Calasans. *Cachaça, moça branca*. Bahia: Livraria Progresso Editora, 1951, p. 57.

88 José Calasans. *Cachaça, moça branca*. (...), p. 83.

Anos mais tarde, Mário de Andrade vai desenvolver as idéias rascunhadas no Fichário Analítico no artigo "Os eufemismos da cachaça". Era um ensaio para o seria uma história da cachaça, escrito para a revista *Hoje*, de abril de 1945 e transcrito em 5 de novembro de 1950 pelo *Correio Paulistano*. Dizia ele ao citar as misturas da bebida não relacionadas no *Vocabulário analógico* de Firmino Costa:

> Esqueceu, por exemplo, a "caninha de manga" mineira, a "imbiriba" nordestina (...) a "meladinha" que também se diz cachimbo (...) E esqueceu imperdoavelmente a *batida paulista*, que não sei porque chamam assim por toda parte; em Campos, num boteco bem digno, se apelidava como chamariz de "famosa batida paulista". (...) Mas "paulista" é palavra que serve mesmo pra coisas boas e coisas péssimas neste país, a principiar pelos seus homens que vão de melhor ao pior. A batida paulista é realmente a melhor das misturas da cachaça. Quando legítima, isto é, com limão, água e açúcar apenas.

Não é preciso muito para chegarmos a conclusão de que a *Paulista* de então é a conhecida *Caipirinha* dos dias de hoje. As duas palavras são sinônimos, já que "caipira" significa, em tupi, "cortador de mato", nome que os índios do interior da região davam aos homens brancos e caboclos e que acabou por englobar todos os habitantes do interior do estado (O termo foi popularizado por Monteiro Lobato nos anos de 1930). Paulista e caipirinha significavam a mesma coisa, isto é pinga, açúcar e limão. Não é que a bebida tenha sido inventada em São Paulo, mas o nome, c*aipirinha* demonstra que para a história do consumo alimentar na cidade, a cachaça é fundamental.

II. A cozinha paulista do dia-a-dia e os dias de festa

No dia-a-dia, os paulistanos faziam refeições modestas e parcas. Faltava de tudo na cidade, principalmente os gêneros de primeira necessidade: sal, arroz, milho, feijão, farinha de mandioca, e, muitas vezes, carne[89]. A situação havia melhorado um pouco na

89 O trecho do documento diz literalmente: "Na conformidade das ordens de vossa excelência e das minhas instruções, tenho me empregado, quanto outros negócio me têm permitido, em promover os

virada do século XVIII para o XIX, mas continuava preocupando as autoridades como reclamava o governador da capitania, General Antonio José de Franco e Horta[90], em carta de 19 de fevereiro de 1803 a D. Rodrigo de Souza Coutinho[91], em que ressalta a falta de víveres e da estagnação da lavoura e do comércio local: "a farinha, o feijão, o milho, ou mesmo o toucinho com que ordinariamente se socorriam outras capitanias, apenas forneciam a própria, e por preços exorbitantes".

O começo do século XIX trouxera novos ventos para a economia da cidade. Alguns poucos sítios, chácaras e pequenas fazendas no interior começaram a plantar os gêneros de primeira necessidade que faltavam. A diversificação da produção agrícola neste período era uma preocupação tanto do novo governo português (estabelecido em terras brasileiras desde 1808) como de alguns fazendeiros radicados no Brasil, como Carlos Augusto Taunay (1791-1867)[92].

---

meio que me tem parecido mais eficazes para ativar o comércio que se acha por extremo estagnado, assim como a cultura desanimada, especialmente a do anil e do algodão, pois aquele desapareceu, e este em rama já não se vê; a farinha, o feijão, o milho, ou mesmo o toucinho com que ordinariamente se socorriam outras capitanias, apenas forneciam se forneciam a própria, e por preços exorbitantes". Carta para Ex.mo D. Rodrigo de 19 de fevereiro de 1803. In: *Documentos Interessantes para a história e costumes de São Paulo*, vol. 94 – Ofícios do General Horta aos vice-reis e ministros. São Paulo: Editora Unesp/Arquivo do Estado, 1990. p. 18 e 19.

90 O general Antonio José da Franco e Horta governou a capitania de São Paulo de 1802 a 1811. Em seu governo propôs-se a acelerar o desenvolvimento econômico de São Paulo, começando pelo que considerava o ponto de partida para o desenvolvimento comercial – a melhoria dos caminhos e desenvolvimento agrícola.

91 D. Rodrigo de Souza Coutinho (1755-1812) foi o primeiro Conde de Linhares. Começou sua carreira política após a morte de D. José I, como enviado extraordinário e ministro da corte portuguesa na Sardenha. Rapidamente galgou postos importantes na corte até tornar-se Ministro e Secretário de Estado da Marinha e Domínios Ultramarinos no governo do príncipe regente D. João VI. Veio com a família real para o Brasil em 1808 e faleceu no Rio de Janeiro em 1812.

92 Carlos Augusto Taunay era filho de famoso pintor Nicolas Antoine Taunay, um dos membros mais destacados da Missão Artística Francesa de 1816. Chegou ao Rio de Janeiro com a família e, partir de meados da década, passou a se interessar por assuntos agrícolas gerindo a propriedade da família – uma pequena fazenda de café – localizada no maciço da Tijuca.

Os habitantes da cidade começaram a comer um pouco melhor. Mas quando os estudantes chegaram, depois de uma disputa política com o Rio de Janeiro para ver quem sediaria o curso[93], por algum tempo, os preços subiram e os alimentos escassearam. Por causa da distância de Santos, quando os carregamentos do porto atrasavam por qualquer motivo, os habitantes da cidade "passavam necessidades", segundo as atas da Câmara para 1853[94]. O toucinho, por exemplo, alimento básico da dieta paulistana passou de 80 ou 100 mil réis a libra para 800 e até mil. Passada a crise, os preços baixaram, mas nunca para os níveis anteriores[95].

Os imigrantes alemães da mesma forma com que ajudaram a criar alguns dos primeiros locais de sociabilidade da cidade, como hotéis e bilhares, ao se estabelecerem nas chácaras e sítios ao redor de São Paulo, trouxeram da Europa novos alimentos e novas técnicas de plantio. Silvia Siriani ressalta os novos alimentos trazidos pelos imigrantes. "Não se pode negar o importante legado alemão no que tange à produção agrícola, principalmente, ao se pensar que os alemães foram os pioneiros na produção de manteiga, vinho, cerveja e determinados tipos de leguminosas, dentre as quais destacam-se batatas, rabanetes e beterrabas, além de um grande número de diferentes hortaliças que integraram o cardápio de santamarenses e paulistanos"[96].

Neste período, a cidade ainda possuía um único açougue oficial, localizado na beira da estrada de Santo Amaro, um pouco acima do largo do Bexiga. Durante todo o século

---

93 Almeida Nogueira na introdução de *A academia de São Paulo: tradições e reminiscências* (...), p. 15 a 30) explica a briga política para abrir a faculdade na cidade. Entre os argumentos dos que defendiam a abertura do curso em São Paulo estava o discurso de Fernandes Pinto que dizia: "... considerei principalmente a salubridade e amenidade do seu clima, a sua feliz posição, a abundância e barateza de todas as precisões e cômodos da vida: o Tietê vale bem o Mondego do outro hemisfério". Os que defendiam São Paulo ganharam e a 28 de março de 1828 foi inaugurado o curso de Ciências Jurídicas e Sociais.

94 *Atas da Câmara Municipal de São Paulo 1852*. Publicação oficial do Arquivo Municipal, vol. XXVIII, p. 125.

95 Ferreira Rezende. *Minhas recordações*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1944.

96 Silvia Cristina Lambert Siriani. *Uma São Paulo alemã*: vida quotidiana dos imigrantes germânicos na região da capital (1827-1889). Coleção teses e Monografias. São Paulo: Arquivo do Estado/ Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2003.

XIX a localização de um novo – e, portanto, muito mais higiênico matadouro – permeou as discussões nas sessões da Câmara[97]. É importante lembrar, contudo, que neste período, a carne mais importante para a dieta do paulistano não era a de boi, mas a de porco, que na maioria das vezes era vendido vivo. Por isso é a cotação do toucinho ou do leitão que aparece nas listas de gêneros do mercado publicados pelos primeiros jornais da cidade[98]. Ainda assim, no final do século XIX, foi aberto um matadouro na Vila Mariana[99]. O novo matadouro municipal atendeu não apenas aos anseios de higiene dos moradores da cidade, mas respondeu a uma significativa mudança de gosto e sensibilidade, em que a carne de boi passou a lentamente substituir a de porco na mesa do paulistano.

A cidade possuía um prato de predileção dos estudantes em que a carne de primeira era a estrela principal do picadinho, item obrigatório nos almoços das repúblicas e pensões dos estudantes[100]. O picadinho, inclusive, ficou conhecido no final do século XIX como uma comida paulista, um dos quitutes da cidade, da mesma maneira que a Bahia preparava o vatapá ou o Rio Grande Sul, o churrasco[101]. Uma das receitas famosas do prato, em que "todas as cozinheiras paulistanas se faziam peritas"[102] era a da Tia Silvana:

> Toma-se um quilo de alcatra ou filé, carne de primeira, lava-se, enxuga-se bem, bate-se, corta-se em picadinhos pouco maiores que um dado; refoga-se com cebola picada; deita-se-lhe depois um copo de água quente, um buquê de cebolas em rama, salsa e uma folha de louro; ajuntam-se alguns pedacinhos de

---

97 Ver as atas da Câmara para o ano de 1862

98 Ver a lista de mercado do ano de 1878 de *A província de S. Paulo*.

99 O Matadouro hoje abriga a Cinemateca da cidade e vale uma visita para entendermos o processo de abate dos animais.

100 Ainda hoje, este é o prato que se associa à cozinha paulista.

101 Ver o livro Carlos Chagas Filho e Nazareth Costa. *Cozinha do arco da velha*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira: 1997, p. 45. No subitem, Picadinho ou virado, quitute paulista? Está a discussão sobre as comidas regionais. Odylo Costa Filho escreve: "Ferreira de Araújo explica: Cada terra, além do seu uso, tem sua petisqueira ou comezaina característica. Em Minas – a canjica; na província do Rio – o tutu; na Bahia – o vatapá; no Rio Grande do Sul – o churrasco; na corte – mocotó; no Espírito Santo – a moqueca de manjuba; no Maranhão – o arroz-de-cuxá; em São Paulo – o picadinho." (p. 45)

102 Almeida Nogueira. *A academia de São Paulo: tradições e reminiscências* (...), vol. III, p.17.

> toicinho fresco, sal e pimenta, e deixa-se ferver a fogo brando até que a carne fique bem cozida, tendo-se o cuidado de aumentar a água sempre que venha a secar. Ajunte-se em tempo batata picada, que não deve ser muito cozida. Nada de engrossar o caldo: ao contrário, deve ser abundante e bastante aquoso. Serve-se em prato de tampa". Esse caldo – observou o cronista era o melhor da festa. 'Os estudantes mineiros comiam-no com farinha e os rio-grandenses também; os fluminenses, com pão; e os paulistas e paulistanos, com arroz. Alguns bebiam-no com a colher".[103]

As hortaliças e a carestia paulista

Outro elemento constitutivo da dieta paulistana da época eram as hortaliças. O abastecimento da cidade era tão precário que a população colhia o que podia das matas das redondezas e plantava em chácaras ou quintais o que precisava para comer. Ainda assim, como Álvares de Azevedo mostrou em *Macário*, o paulista não era muito chegado às hortaliças, apesar de consumi-las. Eram consideradas comidas de pobre, pouco dignas de aparecem à mesa quando vinham visitas.

Por este mesmo motivo, as hortaliças faziam parte essencial das refeições principais dos paulistas, principalmente nas mesas mais pobres. Eram vistas pelos estrangeiros como prediletas dos moradores de São Paulo[104], talvez, pela enorme dificuldade com que o abastecimento regular era feito na cidade, sempre existiram verduras e legumes nos pratos paulistanos.

Couve, escarola, alfaces, abóboras compuseram o cardápio português e muitas vezes foram adaptadas ao clima e solo brasileiros e continuaram a serem servidas aqui. Não raro a refeição principal de um caipira pobre era constituída por um ralo mingau de fubá com couve. Mas ainda assim, – e talvez por causa das verduras aparecerem nas casas sem recursos – o preconceito contra elas imperava. Alguns lugares do interior do estado

---

103 Almeida Nogueira. *A academia de São Paulo: tradições e reminiscências* (...,), vol III, p.17, 18 e 19.

104 Talvez por causa da escassez de gêneros alimentícios, as verduras, à mão por causa dos quintais e das hortas, sempre fizeram parte da mesa paulistana, ao contrário de outras regiões em que eram raridade – ainda hoje o são em Estados do Nordeste.

atribuíam à couve a causa de uma doença, a *hidroposia*, como no arraial de N.S. do Rio Vermelho, visitado por Saint-Hilaire em 1822[105].

É interessante notar que mesmo no livro clássico de Domingos Rodrigues, *Arte da cozinha*, um dos primeiros manuais de culinária da época moderna datado de 1680[106], não existem receitas de hortaliças. As verduras, provavelmente, constituiriam um prato tão comum e simples de serem preparadas pelas cozinheiras – a horta estava à mão de quase qualquer casa – que ele nem sequer se deu ao trabalho de explicar como fazê-las.

Apenas cem anos depois, em 1790, outro cozinheiro, desta vez o francês Lucas Rigaud, mestre das cozinhas de D. Maria I[107], colocou em seu livro dois capítulos em que trata de legumes, raízes e sementes. Mas neste pequeno livro editado em Lisboa, Rigaud tentava mostrar aos portugueses a nova cozinha francesa. Eram, portanto, hábitos importados e os legumes e hortaliças continuaram a sofrer preconceito, a serem tratados como ervas do quintal. "Legumes, não são coelhos para comerem folhas", cita Eduardo Frieiro um ditado popular do século XIX[108].

Ainda no livro de Álvares de Azevedo, Macário joga couve refogada com toucinho na cabeça da taverneira[109]. Quer tomar vinho, mas a mulher oferece-lhe aguardente. Desta

---

105 Ver o livro de Auguste de Saint-Hilaire*, Segunda viagem ao Rio de Janeiro, a Minas Gerais e a São Paulo* (1822), quando ele passa pela região do Tejuco.

106 Domingos Rodrigues. *Arte de Cozinha*. Lisboa: Imprensa Nacional/; Casa da Moeda, 1987.

107 Lucas Rigaud. *Cozinheiro Moderno ou Nova arte de cozinha*. Lisboa: Colares editora, 1999.

108 Eduardo Frieiro. *Feijão, angu e couve*. (...), p. 158.

109 A transcrição completa do trecho é a seguinte:

Uma voz

Há aguardente unicamente, mas boa.

Macário

Aguardente! Pensas que sou algum jornaleiro! ... Andar seis léguas e sentir-se a goela seca! Oh! Mulher maldita! Aposto que também não tens água?

A mulher

E pura, senhor! Corre ali embaixo uma fonte que é limpa como vidro e fria como uma noite de geada. (Sai)

Macário

Eis ai o resultado das viagens. Um burro frouxo, uma garrafa vazia. (Tira uma garrafa do bolso). Conhaque! És um belo companheiro de viagem. És silencioso como um vigário em caminho, mas no silêncio que inspiras, como nas noites de luar, ergue-se às vezes um canto misterioso que enleva! Conhaque! Não

maneira, com a couve atirada contra a proprietária e a oferta de aguardente, ficamos sabendo um pouco mais sobre os hábitos alimentares de São Paulo. O poeta está nos dizendo claramente que naquele fim de mundo preferia-se tomar cachaça e não vinho, como em todo mundo civilizado, e que, além disso, também se comia mato, como os animais.

Antônio Candido, em seu estudo sociológico sobre o interior paulista, *Os parceiros do rio Bonito*, ressalta a falta de gêneros[110]. O estudioso lembra um antigo recurso empregado pelos bandeirantes e sertanistas coloniais de plantarem os gêneros de primeira necessidade pelos caminhos e veredas para que, quem viesse depois, achasse algo para comer. Para Antonio Candido, a base da dieta paulista vem desses alimentos, notadamente, o feijão, o milho e mandioca[111]. "Assim, a dieta do bandeirante, aparentemente de emergência, era, em suma, igual à do lavrador e da maioria dos paulistas, os viajantes oitocentistas o confirmam, e o pesquisador de hoje vem encontrá-la pouco mais no menos igual"[112].

---

te ama quem não te entende! Não te amam essas bocas feminis acostumadas ao mel enjoado da vida, que não anseiam prazeres desconhecidos, sensações mais fortes! E eis-te aí vazia, minha garrafa! vazia como mulher bela que morreu! Hei de fazer-te uma nênia.E não ter nem um gole de vinho! Quando não há o amor, há o vinho; quando não há o vinho, há o fumo; e quando não há amor, nem vinho, nem fumo, há o *spleen*. O *spleen* encarnado na sua forma mais lúgubre naquela velha taverneira, repassada de aguardente que tresanda!

Macário

Ceia! que diabo de comida verde é essa? Será algum feixe de capim? Leva para o burro.

A mulher

São couves.

Macário

Leva para o burro.

Macário

Leva para o burro com todos os diabos!

(Atira-lhe o prato na cabeça. A mulher sai. Macário come). In: Álvares de Azevedo, *Macário*. (...), p. 30.

110 Antonio Candido. *Os parceiros do rio Bonito*. São Paulo: Duas Cidades, 2001, p. 61. Ver o capítulo "Alimentação e recursos alimentares".

111 Ver também o livro de Paula Pinto e Silva. *Feijão, farinha e carne seca*. São Paulo: Senac, 2005.

112 Antonio Candido. *Os parceiros do rio Bonito*. (...), p. 65.

O viajante John Mawe, em 1808, dizia que a mandioca era o alimento mais comum e que o almoço na cidade de São Paulo compunha-se de feijão com farinha[113]. Richard Burton , ou mesmo, Luis D´Alincourt, acrescentam o milho, em canjica, farinha ou jacuba, e mais raramente, o leite, o toucinho e "alguma carne salgada ou seca"[114]. Desta forma, para Antonio Candido, a mandioca seria o *mantimento*, e o milho, a *roça*. O milho, inclusive, foi tão importante para a dieta paulista, que pode-se encontrar inúmeros pratos feitos de milho associados à São Paulo até os dias de hoje. Ao longo do século XIX, o milho era petisco comum pelas ruas da cidade. Verde, era comido na espiga, assado ou cozido ou mesmo em pamonhas e cuscuz.

Se fosse preciso, no caso de necessidade, matava-se uma galinha ou estrelavam-se uns ovos. Desta forma, a galinha muitas vezes foi a salvação das cozinhas de poucos recursos, ou, como diz o ditado "pobre que come galinha não tem carne na cozinha". Já no começo do século XX, os versinhos de Manuel Bandeira diziam:

> A outra a entretém, a conversar,
> *Mamãe não avisou se vinha*
> *Se ela vier, mando matar*
> *Uma galinha*. [115]

Na cidade dos estudantes, o roubo de galinha e perus por alunos da Faculdade de Direito era uma brincadeira corrente – mesmo que as aves acabassem nas panelas dos mais pobres. A brincadeira não teve graça para quem teve as galinhas roubadas e foi motivo de reclamação enviada por Vicente Pires da Mota à corte. O baiano Antônio Ricardo, um dos estudantes do curso em novembro de 1831, ficou preso durante treze dias por causa desse que acabou se tornando um esporte dos estudantes entediados com

---

113 John Mawe. *Viagens pelo interior do Brasil, particularmente nos distritos de ouro e diamantes daquele país*. Belo Horizonte/ São Paulo, Itatiaia/ Edusp, 1978.

114 Richard Burton. *Viagens aos planaltos do Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1983, três tomos. Ver espacialmente o segundo tomo, "Minas e os minieros", capítulo XLV.

115 Manuel Bandeira. "O inútil luar". In*: Poesias completas*. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 2001.

São Paulo: a caçada noturna aos galinheiros abastados[116]. O interessante neste episódio é notar a importância da galinha para a comida do cotidiano e como a maioria era criada em galinheiros construídos nos fundos das casas e chácaras da cidade.

Os horários das refeições

Jantava-se cedo na cidade que abrigava a Academia. As refeições, de modo geral, eram "parcas, modestas e frugais"[117] e seguiam as horas de sol e os hábitos portugueses. Ao raiar do dia, a primeira refeição. De oito às nove, almoço; de duas da tarde às três, o jantar – na casa da Marquesa era servido religiosamente às 2h[118] –, ao cair da noite, uma ceia frugal: chá adoçado com pão, biscoitos ou bolachas. Maria Paes de Barros lembra-se dos horários das refeições em sua casa: almoçava-se às nove horas, às duas o jantar e às oito "o mulato Joaquim trazia uma grande bandeja com xícaras de chá que se ia passando para toda a família instalada em volta da mesa"[119]. Nas famílias mais abastadas, pão-de-ló, muitas vezes comprado pronto de negras quituteiras. Ou, segundo Almeida Nogueira, "nalgumas famílias, ceias de garfo, mas ligeiras"[120].

Nos pratos principais, a influência portuguesa e a necessidade de se adaptar às condições locais. Sopa, hábito ainda não muito difundido naquela época, feijão, arroz, ervas (couves, acelgas, repolho ou alfaces), carne ensopada, ou antes, afogada e assada, de vaca, porco ou carneiro. E claro, muitas, vezes, galinha. Nas melhores pensões da cidade, sobremesa, composta por doce de batata ou de figo ou arroz de leite[121].

---

116 O episódio é recontado por Almeida Nogueira *em A Academia de São Paulo – Tradições e reminiscências* (...), p. 149.

117 Almeida Nogueira. *A academia de São Paulo: tradições e reminiscências* (...), vol. III, p.17 e seguintes.

118 Almeida Nogueira. *A academia de São Paulo: tradições e reminiscências* (...), vol. III, p. 310.

119 Maria Paes de Barros. *No tempo de dantes*. São Paulo: Paz e Terra, 1998, p. 21.

120 Almeida Nogueira. *A academia de São Paulo: tradições e reminiscências* (...), Vol. III, p.17.

121 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo*. (...), p. 635.

Debret, ainda que falasse do Rio de Janeiro do começo do século XIX, nos dá uma idéia bastante precisa do que seria um jantar naquele período. Na verdade, ele nos descreve os jantares de acordo com o nível econômico dos indivíduos, que passam a ser classificados em três refeições típicas.

A do homem abastado começava com um caldo de substância, cozido com carne, verduras, toucinho, nabos e outras verduras e cheiros (ervas aromáticas como coentro ou hortelã). Ao lado, ficava um prato de escaldado, isto é, flor de farinha de mandioca, de que se comia algumas colheradas no meio da refeição – Debret apresenta essa iguaria como um substituto do pão que era raro, caro e não fazia parte dos hábitos cotidianos dos brasileiros. Ao caldo se seguia uma galinha com arroz, acompanhada de molhos picantes e pimentas fortes. Em seguida, para acalmar o paladar, vinham as laranjas e as saladas. Como sobremesa, bolo de arroz com canela, frutas da terra ou importadas, vinho madeira ou Porto[122].

O jantar de um artesão consistia num pedaço de carne-seca com feijão preto, acompanhada por farinha de mandioca. Raras vezes um peixe ou uma porção de lombo. Como sobremesa, bananas ou laranjas. O escravo e o homem pobre poderiam comer como algo como isso, mas na maioria das vezes tinham de se contentar com farinha de mandioca da pior qualidade acompanhada por laranjas ou bananas[123]. Era uma dieta pobre, em que faltavam vitaminas e calorias essenciais.

Em São Paulo, as recordações de Noêmia B. Bierrenbah nos dão uma idéia bastante precisa do que era a vida cotidiana nas fazendas abastadas do Vale do Paraíba em meados do século XIX. A comida era simples e farta e não diferia muito da servida nas mesas ricas da cidade poucos anos antes e persistiria como símbolo da cozinha paulista por muito tempo, praticamente inalterada até os dias de hoje O ritual da fazenda começava às 5 da manhã com leite, seguido de xícaras de café e uma mesa com bolinhos e biscoitos feitos em casa. No almoço, às nove horas, feijão mulatinho, com torresmo e farinha de milho ou mandioca

---

122 Jean-Baptiste Debret, *Viagem histórica e pitoresca ao Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1989.

123 Ver Jean-Baptiste Debret, *Viagem histórica e pitoresca ao Brasil* e Maria Beatriz Nizza da Silva, *Cultura e sociedade no Rio de Janeiro* (1808-1821). São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1978.

esta, "comumente vinda de Parati", arroz miúdo e avermelhado vindo de Iguape e outro tipo, grande e branco, que chegava das ilhas Carolinas[124].

Consumia-se pouca carne de vaca, mas muito charque vindo do Rio Grande do Sul. Como já foi ressaltado, o habitual era a carne de porco, servida frita em pedaços ou em forma de lingüiças ou pernis. A carne era conservada em banha derretida e o toucinho com sal (junto com as lingüiças), era pendurado na despensa ou em cima do fogão em ganchos para curtir e defumar[125]. As aves consumidas dentro de casa – galinhas, patos, perdizes, codornas e pombos – se somavam às caças, ainda abundantes nos arredores da cidade, como porcos-do-mato, tatus, capivaras, catetos, macacos e veados-do-campo.

Na mesa de almoço não faltava o feijão, os legumes secos, as carnes e o palmito, para os mais abastados. A galinha, como já foi salientado, também ia à mesa com freqüência. Era farnel comum, junto com a farinha de mandioca, nas longas e freqüentes viagens a cavalo[126]. Como nas mesas de Nhá Maria Café e de Maria Punga, o cuscuz era um prato muito apreciado pelos paulistas. Preparado com farinha de milho, bagre, legumes e palmito constituía uma refeição comum tanto das famílias como nos tabuleiros das negras, vendido como petisco, assim como a batata e o inhame assados[127].

Na mesma época, contudo, a cidade possuía apenas seis padarias, quase todas no centro da cidade – duas na rua da Imperatriz, uma na rua Direita, outra na rua do Comércio, uma na ponte do Piques e a última, da Viúva Mugnanis, na rua de Santa Tereza[128]. No ano seguinte, 1858, a mesma publicação lista as seis padarias, com alguns nomes diferentes.

---

124 O texto "Como se vivia em vilas e fazendas antigas", de Noêmia Bierrenbach, foi transcrito por Carlos Eugênio Marcondes de Moura em *Vida cotidiana em São Paulo no século XIX* (São Paulo: Ateliê/ Imprensa Oficial/Editora Unesp, 1998, p. 171 a 182)

125 Noêmia Bierrenbach , "Como se vivia em vilas e fazendas antigas" (in: *Vida cotidiana em São Paulo no século XIX.* São Paulo: Ateliê/ Imprensa Oficial/Editora Unesp, 1998, p. 178e 179) e também *No tempo de dantes*, de Maria Paes de Barros (São Paulo: Paz e Terra, p. 89 a 95) .

126 Noêmia Bierrenbach , "Como se vivia em vilas e fazendas antigas". In: *Vida cotidiana em São Paulo no século XIX.* (...), p. 178e 179).

127 Francisco de Assis Vieira Bueno. *A cidade de São Paulo*. (...), p. 25.

128 Marques e irmão. *Almanak administrativo, mercantil e industrial da província de São Paulo para o ano de 1857.* São Paulo, Imesp, 1985, (2. ed.). p. 152

Leonardo Loskiel continua com seu negócio na rua do Piques, assim como João Pedro Schneida, na rua Direita. A Reine Vilidieu, na rua do Comércio, pode ter se transformado na Padaria Americana ou no estabelecimento de Guilherme Caetano da Silva (cujo Almanaque cita como "refinação de açúcar"). E José Maragliano é citado como proprietário de duas padarias, uma na rua da Imperatriz e outra na rua de Santa Tereza[129].

Mais do que mostrar como mudaram os proprietários e negociantes de um ano para outro, o reduzido número de padarias na cidade nos dá a indicação de como o pão, de farinha de trigo, era caro e raro, mesmo que uma parte do pão consumido pela população fosse cozida em casa. "O pão de trigo – cuja tradição primitiva parecia ter se perdido – começou a ser mais conhecido de novo a partir de 1840"[130].

Nos jantares de cerimônia, a mesa farta era uma tradição herdada dos portuguesas. Leitões assados, cabritos ou mesmo lebres e perdizes, faziam as honras da casa. Na casa da rua do Carmo, a Marquesa de Santos, uma das principais damas da sociedade paulistana, casada com o Brigadeiro Tobias desde 1842[131] os convidados eram saudados por um assado que fazia a fama das cozinheiras do solar. "Servido no espeto em que fora crestado com a refinada culinária de torná-lo aromático e saboroso a fazer delirar gastrônomos exigentes"[132], escreveu Alberto Rangel em *Dom Pedro Primeiro e a Marquesa de Santos*. A marquesa também não se cansava de convidar os estudantes da academia para animados saraus, que deviam lhe lembrar a vida na corte na época de d. Pedro I.

---

129 Marques e irmão. *Almanak administrativo, mercantil e industrial da província de São Paulo para o ano de 1858.* São Paulo, Imesp, 1985, (2. ed.). p. 121.

130 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo*. (...), p. 626

131 A marquesa de Santos conheceu o Brigadeiro Rafael Tobias de Aguiar (1794–1857) em 1833 e logo passaram a habitar a mesma residência. Casaram-se oficialmente em 1842. Tiveram quatro filhos: Rafael Tobias de Aguiar Jr., João Tobias de Aguiar e Castro, Antônio Francisco de Aguiar e Castro e Brasílico de Aguiar e Castro.

132 Alberto Rangel. *Dom Pedro Primeiro e a Marquesa de Santos*. Tours: Typographia de Arroult e Companhia, 1928, p. 309.

III. Quitandeiras, caipiras e vendedoras ambulantes

No dia-a-dia, a cozinha seguia um ritmo regular, de acordo com as estações do ano e a disponibilidade dos alimentos. O abastecimento da cidade era precário e continuou desta maneira até o final do oitocentos. Desde meados do século XVIII, a câmara vinha implementando medidas para regulamentar o comércio de alimentos na cidade. A princípio, e por muito tempo, eram os vendedores de alimentos que batiam nas portas das casas das pessoas. Oferecia-se de tudo, de ovos a leitões, de sabão a cadeiras empalhadas, passando por batatas cozidas, amendoim torrado, cuscuz de camarão.

Grande parte deste comércio informal era feito por negros, escravos de ganho, que trabalhavam numa condição diferente da escravidão rural. Maria Odila Leite da Silva Dias em *Quotidiano e poder* mostra que esses escravos muitas vezes pertenciam a mulheres brancas solteiras ou viúvas empobrecidas[133], que possuindo apenas um ou dois escravos, colocava-os nas ruas vendendo gêneros excedentes, as quitandas, ou uma pequena produção caseira de doces, os quitutes.

Ao lado destes escravos de ganho, toda uma série de outros personagens urbanos que viviam de vender, ou revender, gêneros alimentícios. Forros, homens brancos pobres, roceiros e caipiras. Conhecê-los, e também a legislação do século XIX sobre a regulamentação dos espaços de venda de alimentos, nos ajuda a entender o que se comia na cidade no começo do século XIX e como essa comida e esses espaços de sociabilidade se transformaram ao longo do século.

A briga pelos melhores pontos era uma constante. E desta maneira o comércio de quitandas dos sobrados de cozinha, com pães-de-ló, broinhas, biscoitos, curaus e pamonhas, somava-se ao de subsistência e coleta – pinhões assados, capim, lenha, jabuticabas,

---

133 Sobre este assunto o capítulo "Padeiras e quitandeiras da vila: a resistência contra o fisco" de Maria Odila Leita da Silva Dias,em *Quotidiano e poder* (São Paulo: Brasiliense, 1984. p. 68 a 116) é fundamental. Ver também os capítulos "Senhoras e ganhadeiras: elos na cadeia dos seres" e "Escravas e forras de tabuleiros".

goiabas, formigas (içás), ervas frescas e até cinzas (para fazer sabão) – e também ao do pequeno comerciante, com milho, arroz, feijão, um pouco de açúcar não refinado, toucinho ou leitões, cabras para o leite[134]. A legislação do período, isto é, as atas da câmara, citam vendedoras de garapa, aluá, saúvas frescas e peixes[135].

A quitanda, segundo Francisco de Assis Vieira Bueno, era uma espécie de mercado sedentário de muita originalidade, formado por uma aglomeração de pretas sentadas a um lado da rua, cada qual com seu tabuleiro, vendendo variedade de doces, e biscoitos, amendoim torrado, pinhão cozido e outras gulodices. Apreciadas pela arraia miúda, que naquele tempo, com uma moeda de cinco réis, podia comer de qualquer delas.[136]

O interessante é frisar que ele se refere a essas comidas simples, para a "gente miúda" como gulodices, ou seja, como algo muito bom, para se matar a gula. Eram esses, ao lado do içá, os petiscos da época, que a população podia comer sem comprometer demais o orçamento doméstico, mas que proporcionava uma variação substancial do cardápio do dia-a-dia. Os petiscos da cidade também proporcionavam uma experiência de "se comer na rua", fora da casa e da rotina. Francisco de Assis Vieira Bueno continua:

> De noite a quitanda era iluminada com rolos de cera preta pregadas nas guardas dos tabuleiros, e os pregões de pinhão quente, amendoim torrado, cará cozido e muitos outros, produziam alarido. Às vezes, na escuridão da noite, encontrava-se um vulto levando fogo em cima da cabeça: pelo pregão de pinhão quente via-se que era uma preta quitandeira, que conduzia a sua panela de pinhão cozido sobre um fogareiro posto dentro de uma gamela. Algumas, no intervalo dos pregões, cantarolavam o 'Mãe Benta fiai-me um bolo, etc. [137]

Com o passar dos anos, ao longo de todo o século XIX, as tentativas de se cercear e oficializar esse tipo de comércio foram uma constante. O pagamento de impostos por parte dos vendedores era apenas um dos fatores que fazia com que a câmara volta e meia discutisse o assunto nas sessões parlamentares, mas um crescente discurso higienista e a

---

134 Ver Antonio Egydio Martins. *São Paulo Antigo*. (...), p. 96 a 98; sobre feiras e mercados ver também 103, 120. Sobre o mercadinho de peixe, p. 97 e sobre o mercado de verduras, p. 197.

135 *Atas da Câmara para o ano de 1862*. São Paulo: Departamento de Cultura, vol. XLVIII.

136 Francisco de Assis Vieira Bueno. *A cidade de São Paulo*. (...), p. 25.

137 Francisco de Assis Vieira Bueno. *A cidade de São Paulo*. (...), p. 26.

tentativa de se implantar nos trópicos uma urbanização inspirada nas cidades européias também foram fatores que contribuíam para que esses vendedores de comida fossem expulsos do centro da cidade e dos bairros mais nobres. Mas esta prática, isto é, a de vender comida e alimentos em tabuleiros, tem uma história. E para entender a história da alimentação em São Paulo é preciso também contar um pouco da história do abastecimento de gêneros na cidade.

Durante a sessão de 30 de agosto de 1823 ficou resolvido na Câmara de São Paulo que era preciso que se consertassem as c*asinhas*[138]. Era um local muito conhecido na cidade, onde sitiantes e caipiras negociavam seus produtos. A verdade é que a rua das Casinhas era um local excepcional para se vender os gêneros de primeira necessidade que a cidade precisava. Bem localizada e conhecida pelos habitantes e pelos vendedores, a história desta rua particular se mistura à das quitandeiras de maneira singular.

Construídas pelo poder municipal em 1773[139] as casas que iam da rua da Quitanda Velha para a rua do Colégio foram logo transformadas em seis compartimentos destinados a vender mantimentos. Também na rua que ligava a igreja da Misericórdia à do Rosário dos Pretos foram erguidas outras quinze casinhas com a finalidade de servirem de mercadinho de gêneros que os roceiros vindos do interior poderiam negociar. Cada casinha era feita por um compartimento fornido de banquetas de tábua, ganchos de ferro, pesos e balanças[140], meios alqueires, quartas e meias quartas e balcões[141] para se botarem

---

138 *Atas da Câmara Municipal de São Paulo 1822-1*826. Publicação oficial do Arquivo Municipal, vol. XXIII, século XIX. São Paulo: Tipografia Piratininga, 1922, p. 77.

139 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo. (...)*, p. 302.

140 Era atribuição do governo garantir que os pesos e balanças não fossem adulterados pelos vendedores. Por isso, a cada determinado período de tempo, a câmara de vereadores chamava os vendedores para mostrarem suas balanças. Ver *Atas da Câmara Municipal de São Paulo 1822-1*826. Publicação oficial do Arquivo Municipal, vol. XXIII, século XIX. São Paulo: Tipografia Piratininga, 1922, p. 111.

141 Sobre o problema da vida material e suas relações com a história ver o prefácio e o capítulo 1 de Fernand Braudel para *Civilização material, economia e capitalismo*, no volume *As estruturas do cotidiano*. (São Paulo: Martins Fontes, 1997, p. 15 a 57). E também Daniel Roche, *História das coisas banais* (Rio de Janeiro: Rocco, 2000).

toucinhos[142]. Entre os produtos vendidos destacavam-se arroz, feijão, milho, farinha, toicinho, carne, leite, aves, ovos, aguardente, fumo, rapadura e mel de pau.

As quitandas, na verdade vendidas por a cidade, compunham-se dos mais variados tipos de alimentos, que podiam ir de hortaliças que haviam sobrado de uma plantação no quintal a biscoitos e bolos prontos, que eram assados em quantidade e depois vendidos. A distinção entre os alimentos e licores preparados em casa e as hortaliças, ovos ou frangos não existia. Tudo era classificado sob o mesmo termo: quitandas.

As casinhas originais foram demolidas em 1797 e depois erguidas novamente. Ao seu redor gravitavam os mais diferentes tipos da cidade. Durante o dia, freqüentavam o lugar, negros, escravos e forros, roceiros, caboclos, comerciantes e fregueses. À noite a cena era outra: os animais de carga, comerciantes e compradores cediam o lugar para prostitutas pobres que, atraídas por roceiros e comerciantes, tentavam garantir a sobrevivência.[143]

As quitandeiras estavam no centro desta disputa. O jogo de empurra das autoridades municipais para, primeiro, tirá-las do centro e, depois, acabar com suas atividades é um dos exemplos mais contundentes dessa nova visão que as elites tinham sobre a cidade que habitavam. Durante mais de um século, as mulheres que vendiam alimentos em tabuleiros foram sendo sistematicamente empurradas para fora da cidade. No dia 23 de fevereiro de 1877, o *Correio Paulistano* publicou a seguinte notícia:

> Câmara Municipal: Na sessão de ontem foi deliberado que os vendedores de hortaliças que todos os dias estacionavam nas ruas do Palácio e do Comércio fossem vender os seu gêneros na Praça do Mercado, ou no Largo do Colégio, no lugar junto ao prédio do Dr. Cândido Ribeiro dos Santos.[144]

---

142 Ernani da Silva Bruno, *História e tradições da cidade de São Paulo. (...),* p. 304.

143 Auguste de Saint-Hilaire. *Viagem à Província de São Paulo*, São Paulo, Livraria Martins Editora/ Universidade de São Paulo, 1972, p. 163.

144 *Correio Paulistano* 23 de fevereiro de 1877.

Acostumadas a vender seus gêneros na rua das Casinhas ("depois do Palácio e hoje rua do Tesouro, esquina da rua do Rosário, depois Imperatriz e hoje XV de Novembro"[145]) as quitandeiras – e a população em geral – foi contra a nova medida e, depois de uma campanha no *Correio de São Paulo e também na* Província de São Paulo, tudo voltou ao que era antes. Ou seja, a briga, continuou. Ernani da Silva Bruno arriscou uma explicação: "O próprio comércio de ambulantes se enriqueceu desde logo de várias modalidades novas ao lado das velhas quitandeiras de tabuleiros – que o poder municipal vivia empurrando de um canto para outro, talvez porque elas atrapalhassem cada vez mais o trânsito, que se tornava intenso – apareceram os vendedores de jornais ..."[146]

Assim como os comerciantes da rua das Casinhas, as quitandeiras foram durante boa parte do período colonial uma maneira que a cidade encontrou para suprir a carência de gêneros de primeira necessidade. Saint-Hilaire ao fazer sua *Viagem à Província de São Paulo* em 1819 faz a seguinte descrição: "Em São Paulo não são encontrados negros a percorrer as ruas, como no Rio de Janeiro, transportando mercadorias sobre a cabeça. Os legumes e as mercadorias de consumo imediato são vendidos por negras, que se mantém acocoradas na rua, que por motivo de tal comércio, tomou o nome de rua das Quitandas".[147]

Podemos notar o caso das vendedoras de peixes do Pari. Até o ano de 1867, quando foi inaugurado o Mercado da Rua 25 de Março, as pobres moças vinham do Pari e das adjacências e vendiam suas mercadorias na calçada da Igreja da Ordem Terceira do Carmo. Vestindo saias curtas e cobertas com um pequeno xale ou baeta azul, descalças, elas anunciavam cada cambada de peixe por 6 vinténs em dias normais. Na quaresma o preço dobrava.[148]

Aos poucos o poder municipal mudou de estratégia em relação às quitandeiras. Se a princípio, a vendas desses gêneros de primeira necessidade serviu para abastecer a cidade, com o passar do tempo – num espaço de cerca de 40 anos – elas passam a ser mal vistas

---

145 Antonio Egydio Martins. *São Paulo antigo, (...).*

146 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo*, (...) p. 1131.

147 Auguste de Saint-Hilaire. *Viagem à Província de São Paulo*, São Paulo, Livraria Martins Editora/ Universidade de São Paulo, 1972, p. 163.

148 Antônio Egydio Martins. *São Paulo antigo* (...), p. 120.

pelas autoridades. Em 1765, a Câmara Municipal combatia a concorrência abusiva que por vezes os comerciantes de "fazendas secas" exerciam sobre as quitandeiras. "Em 1765, a Câmara proibia o abuso denunciado: o que de havia comerciantes de panos e chapéus que também vendiam em seus estabelecimentos açúcar, bebidas e até lombo de porco."[149]

Trinta anos depois, Maria Odila Leite da Silva Dias destaca outra atitude das autoridades, combatendo as vendedoras: "... e da mesma forma não poderão vender as quitandeiras nos tabuleiros pelo miúdo e aos vinténs, farinha, milho e feijão, por que tudo isto acima dito ficam reservados tão somente aos taverneiros, que pagam direitos de suas negociações...."[150].

Ao longo do século XIX o que se verifica é a tentativa de cercear a venda de alimentos por parte das quitandeiras. O que em determinado momento havia sido uma solução para a cidade acabava por se tornar um estorvo para as autoridades municipais, que procuravam regulamentar o comércio da cidade por meio de impostos e taxas. E as quitandeiras, com seu comércio miúdo e esporádico, não pagavam nada. Ao querer regulamentar o comércio das quitandeiras – e cobrar impostos – , o governo municipal passou a pedir alvarás. Foi o que aconteceu com Maria Querubina das Dores Bastos que, em 29 de setembro de 1881, pediu à Câmara Municipal um alvará de licença por seis meses para seu negócio de quitanda situado à rua do Comércio da Luz.[151]

Durante um século foram várias as tentativas de se construir um mercado para abastecer a cidade. Em 1835, a Câmara Municipal pensou em mandar erguer, junto de uns terrenos que ficavam ao lado das descidas das pontes do Carmo, um barracão para a venda de peixe a abrigo das quitandeiras. Na mesma época, conta Ernani da Silva Bruno[152], foi construído um edifício provisório no pátio do Carmo. Em 1845, o governo da província mandou construir um edifício para o mercado público da cidade. E, em 1853, ficava

---

149 Ver Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo* e Antônio Egydio Martins. *São Paulo antigo*, p. 303.

150 Maria Odila Leite da Silva Dias. *Quotidiano e Pode (...)*, p. 68.

151 *Atas da Câmara de São Paulo para o ano de 1862*. São Paulo: Departamento de Cultura, vol. XLVIII, 1950. p. 182.

152 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo (...),* p. 678.

estabelecida, provisoriamente no pátio do Carmo o Mercado do Bem Público, que durou pouco tempo. Dois anos depois, foi feito um projeto para barracas para as quitandeiras e permitia-se que elas estacionassem nos largos do Carmo, da Misericórdia, de São Bento, de São Francisco e de São Gonçalo[153].

Vinte anos depois, as quitandeiras resistiam e continuavam dando trabalho para a Câmara Municipal. Em 1873, destacava-se como uma das necessidades mais urgentes da cidade uma praça para verduras, na travessa do Palácio. Na época da Proclamação da República foi construído o mercadinho de São João[154], edificado em ferro batido numa área inóspita, a Baixada do Acu[155], e que vendia frutas e verduras.[156] Em 1897 foi construído um edifício quadrangular no largo da Concórdia, tendo no centro um pátio com chafariz e ladeado por duas galerias interiores, quatro portas de entrada e quarenta e oito janelas.[157] O antigo edifício na praça do mercado, na rua 25 de Março, com seu vasto telheiro de zinco foi demolido em 1907 para se construir o Mercado Novo.[158] Desde de 1880, novos comerciantes pediam autorização para instalarem seus negócios. Foi o caso de Carlos Colombo que em agosto de 1881 pediu autorização para abrir uma barraca envidraçada para vender verduras na Praça do Mercado.[159]

No começo do século XX o problema parece ter sido resolvido. O Mercado Municipal já estava planejado e regulamentaram-se as feiras livres. Foram feitas algumas

---

153 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo (...),* p. 677.

154 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo* (...), p. 1143.

155 "Todos sabem que o antigo nome da Ladeira de São João, ao mesmo tempo em que esta ia do Largo do Rosário até a Rua de São João, propriamente dita, era – Ladeira do Acu – íngreme, escorregadia, estreitíssima", diz Paulo Cursino de Souza (*São Paulo de outrora*, São Paulo: Livraria Martins Editora,1954, p. 64).

156 É engraçado perceber que no mesmo ano em que se inaugurou o mercadinho do Açu se deixou de realizar na rua das Casinhas a venda de verduras e legumes, frutas, leite, aves e ovos. (Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo (* ...). p. 1144.

157 Paulo Cursino de Moura, *São Paulo de Outrora* São Paulo: Livraria Martins Editora,1954, p. 70.

158 O mercado Municipal que conhecemos hoje foi obra do escritório de Ramos de Azevedo, que começou a ser feita em 1925 e foi inaugurado em 1933.

159 *Atas da Câmara da cidade de São Paulo*. 1881, São Paulo, Departamento de Cultura, 1950, p. 142.

tentativas, como a primeira no largo General Osório, a segunda no Largo do Arouche e a terceira no largo Morais e Barros. Em 1915, a cidade já tinha sete feiras-livre[160]. Sylvio Floreal, na verdade profundamente incomodado com o rebuliço trazido pelos vendedores, em 1925 faz uma descrição da "decadência" das feiras livres na cidade:

> A feira livre é a quermesse democrática do estômago. Vender é a tentação máxima. E sendo ela absolutamente livre, os mercadores batem o recorde no terreno do exagero. Tudo ali é vendável, inclusive, comestíveis avariados e quinquilharias imprestáveis. Vender foi sempre, em todas as épocas, o princípio da corrupção. (...)
>
> Hortaliceiras, acantonadas nos ângulos da praça, com seus tabuleiros de verdura, oferecem, com uma grande bondade nas palavras, nabos e couves a todos os transeuntes. Velhos engelhados, desmorados pela picareta do tempo, de cócoras, vendem, com a maior boa-fé do mundo, enfezadas laranjas, magríssimas abobrinhas, molhitos doentios de alface e montículos pardacentos de batatas greladas. As pilhas roxas de palmitos formam pequenas sebes ladeando as sarjetas: destacam-se do meio do monte de verdura, pela bizarria do feitio e o chocante do colorido.[161]

Mesmo em 1879, o *Amanach Litterario de São Paulo*, publicado por José Maria Lisboa, reproduzia o trecho em que Saint-Hilaire faz referências à rua das Casinhas, mas faz uma observação muito interessante, condizente com os novos tempos do progresso: "Como está tudo mudado! Nem siquer a rua conserva mais seu antigo nome!".[162]

Nos anos que se seguiram à abertura do curso de direito no Largo São Francisco, a cidade foi se transformando e, aos poucos, tomando consciência de novas possibilidades para a "vida individual e para a vida social", nas palavras de Richard Morse[163]. Os estudantes estiveram à frente tanto de iniciativas ousadas, como a abertura de teatros e a representação sátiras e dramas, como, mesmo sem querer, influíram na abertura de novos lugares de sociabilidade: bilhares, hotéis, tavernas.

---

160 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo (...)*, p.1146.

161 Sylvio Floreal. *Ronda da meia-noite*, (...), p. 129 e 131.

162 José Maria Lisboa. *Almanach Lietterario de São Paulo para o ano de 1879*, São Paulo: Imesp, 1985 (2 ed.).

163 Richard Morse. *De comunidade à metrópole.* (...), p. 105.

"Os paulistanos podiam repetidamente e de várias maneiras avaliar sua civilização e suas tradições regionais, enriquecê-las e diversificá-las pelo enxerto de novos valores", analisou Morse[164]. Desta forma, os estudantes não apenas deram nova vida à cidade, como trouxeram de fora hábitos e diferentes maneiras de sociabilidades. Tomavam pinga em tavernas e estalagens (ou mesmo casas de secos e molhados), gastavam as mesadas em bordéis. Não pertenciam, naturalmente, a parte da elite de fazendeiros que habitava as chácaras e os sobrados, mas ajudaram a forjar diferentes maneiras de sociabilidade que, em pouco mais de um século, fariam parte integrante do cotidiano da cidade. Freqüentar restaurantes, hotéis, confeitaria e sorveterias, no final do século XIX era um hábito há muito enraizado entre os endinheirados da cidade.

Na cidade dos estudantes, jogar bilhar e sair para caçar galinhas à noite faziam parte do mesmo universo. Comer empadas de camarão em negras quituteiras[165], içás, couves com toucinho, assim como o famoso picadinho da Tia Silvana eram hábitos corriqueiros em 1830 e 1840. Mas a cidade estava prestes a mudar mais uma vez. O dinheiro ganho com o novo surto açucareiro no final do século XVIII havia servido para impulsionar o plantio de um novo produto: o café. E o café, para a história da gastronomia e de São Paulo, abre agora um novo capítulo.

---

164 Richard Morse. *De comunidade à metrópole,* (...), p. 106.

165 Maria Odila Leite da Silva Dias. *Quotidiano e poder*. (...), p 156.

Capítulo 2

Cafés, hotéis e restaurantes

Não sei por que gusto tanto deste pequeno café. É sujo e triste, triste. Não tem nada que o diferencie de centenas de outros – não tem mesmo.[1]

Katherine Mansfield, "Je ne parle pas français"

1 Katherine Mansfield. "Je ne parle pas français". In: *Contos*. São Paulo: Cosac & Naify: 2005, p. 53.

I. Café e cafés: riqueza, crescimento e sociabilidade

O café de Maria Punga e os outros que vieram depois

Entre 1850 e 1860 funcionou em São Paulo na rua da Imperatriz, esquina com o Beco do Colégio, um dos primeiros cafés da cidade[2]. Era uma casa velha, pintada de verde, com uma porta que dava para a rua e outra que dava para o beco, guardando a intimidade dos freqüentadores com providenciais "meias-portas". O freguês chegava, empurrava as folhas das portas e entrava numa sala com vigas e ripas aparentes. No meio do recinto existia uma mesa grande e encardida, constantemente servida pela proprietária do local, Maria Punga.

Mulata e gorda, Maria Punga chamava-se Maria Emília Vieira. Mas os fregueses lhe botaram o apelido e assim ela e seu estabelecimento ficaram conhecidos. Maria usava uma toalha na cabeça, argola de ouro e um ramo de arruda nas orelhas. Era amiga de homens poderosos que freqüentavam o lugar[3]. Seu café era famoso. Ela mesma torrava e socava os grãos num pilão velho[4]. Mas a receita que a tornou famosa estava na maneira de coar, apenas três canecos de cada vez. Enquanto esperavam e conversavam com conhecidos, os fregueses costumavam comer quitutes, bolos de fubá, broinhas de polvilho ou bolinhos de tapioca.

Maria Punga teve um senso excepcional de negócio. Abriu sua casa bem no centro da cidade, na rua da Imperatriz, e, com a freguesia que conseguiu angariar, garantiu o sucesso na São Paulo que começava a crescer. Nas xícaras brancas, vendido a 40 réis

---

2 Afonso Schimit. *São Paulo dos meus amores*. São Paulo: Paz e Terra, 2003, p.121.

3 Afonso Schmit. *A vida de Paulo Eiró.* São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1940, p. 93

4 Idem, p. 92

o caneco, o café estimulava as discussões entre os estudantes, políticos, empresários, artistas, negociantes e empregados do comércio.

Maria Punga teve concorrentes, que abriram seus negócios mais ou menos na mesma época. Diz Firmo de Albuquerque Diniz, ao revistar a cidade de sua mocidade[5], afirma que até a década de 1860 não havia cafés na cidade. Afirma também que Henrique Louis Levy, vendedor de instrumentos musicais, com uma loja situada à rua da Imperatriz, 34, fora um dos primeiros a abrir esse gênero de negócio em São Paulo. O Levy, segundo opinião do Dr. Firmo, foi o criador de uma *instituição*[6], a dos cafés.

> Até 1860 não tínhamos um estabelecimento dessa espécie: foi nesse ano que abriu sua casa no mesmo lugar aonde está a Farmácia Popular; como era um cavalheiro geralmente conhecido e estimado, o seu café começou a ser frequentado; uns iam dar uma prosa ali; outros tomavam licores, ou cerveja, outros compravam charutos, o certo é que dentro de pouco tempo a casa já não oferecia acomodações suficientes ao não pequeno número de fregueses, o que o obrigou a mudar-se para outras maior.[7]

Para o advogado é desse tempo que se estabeleceu e se generalizou o costume de se ir ao café, daí abriram-se outras casas. "Ao Levy se deve pois essa instituição. – Ora aí está: na capital da Província – do café foi um estrangeiro, um francês, quem abriu o primeiro café: não há que duvidar, este mundo tem certos caprichos, que não se explicam.[8]".

Firmo de Albuquerque Diniz é coerente com sua visão de mundo ao apagar Maria Punga de suas memórias. Para o advogado que gostaria de ver na cidade o progresso e civilização da corte ou mesmo da Europa, uma mulher forra e mulata não poderia ter um estabelecimento de nível para receber os cavalheiros da província. O café de Maria Punga reunia os homens mais importantes da cidade para tomarem café com bolinhos, num espí-

---

5 O Dr. Firmo fora estudante no largo São Francisco na década de 1850 e voltou para São Paulo em 1882. Após a visita escreveu o livro *Notas de viagem* (São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978).

6 Grifo meu para destacar a palavra do memorialista.

7 Firmo de Albuquerque Diniz. *Notas de viagem*. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978, p. 85.

8 Idem, p. 85.

rito de sociabilidade muito próximo ao europeu. Mas, o negócio de Henrique Louis Levy ia além e trazia outras novidades, mais próximas do ideal cosmopolita e dos símbolos de uma modernidade ainda insipiente – charutos, licores, cerveja. Seu negócio misturava vários outros negócios associados à modernidade, como a famosa loja de instrumentos musicais, o café e uma perfumaria[9].

Os cafés se multiplicaram e passados poucos anos já eram incontáveis, parte essencial da paisagem da cidade. Eram de vários tipos e voltados para diferentes públicos. Os mais chiques, que exigiram mais investimento para serem abertos ou cujos produtos custavam mais caro para os consumidores, foram imortalizados em diversos relatos sobre São Paulo.

Em 1876, foi inaugurado na mesma rua da Imperatriz, o Café Europeu, este, como o nome já salientava, nos moldes estrangeiros. De propriedade de Vicente Médici, foi um dos primeiros estabelecimentos do gênero na província[10]. Ficava numa casa térrea, na esquina do Beco do Inferno (cujo nome oficial era Travessa do Comércio)[11]. O novo estabelecimento prometia ser o primeiro feito "com luxo e esmero" da capital, distanciando-se do modelo mais simples do café de Maria Punga. O conceito de café havia mudado e incluía na lista de serviços oferecidos alimentos novos, diversão e sofisticação. No ano seguinte, exatamente no dia 23 de setembro de 1877, foi ianugurado o Stadt Bern, como se recorda Antônio Egydio Martins.

> à rua de São Bento n. 73, no antigo prédio térreo de seis portas que foi demolido e onde hoje se levantam os prédios n. 27 e 29, realizou-se a inauguração do bonito jardim do estabelecimento demoninado Stadt Bern, com caramanchões, jogos de bolas, etc. Por ocasião da inauguração do elegante jardim, a orquestra do antigo Teattro São José, entre as escolhidas peças de seu repertório, a nova valsa Lungfrau, sendo a entrada no mesmo estabelecimento franca e grátis, tanto pela rua de São Bento como pela de São José, hoje Líbero Badaró, custando cada copo de cerveja nacional 160 réis.[12]

---

9 Antonio Egydio Martins. *São Paulo antigo.* São Paulo: Paz e Terra, 2003, p. 377 e 378.

10 Antonio Egydio Martins. *São Paulo antigo*. (…), p. 331.

11 Ernani da Silva Bruno. *Histórias e Tradições da cidade de São Paulo*. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1954, vol. III, p. 1149.

12 Antonio Egydio Martins. *São Paulo antigo.* (…), p. 298.

Seguindo a linha do Café Europeu, foram abertos locais de recreação, claramente inspirados nas tradições européias. Stadt Bern era uma cervejaria[13], que servia chope, boliche e canções, um "delicioso carramanchão ao ar livre"[14] e era de propriedade dos empreendedores mais conhecidos do período, Vítor Nothman e Frederico Glette. Funcionou também com sucesso a cervejaria literária "O Corvo", do alemão Henrique Schomberg, a Imperial Confeitaria, na mesma rua da Imperatriz, e o Café Java. Neste sentido os cafés haviam se internacionalizado, ganhando nomes e funções diferenciados e refletindo as mudanças que se aceleravam. Ganhavam ares cosmopolitas. Afonso Schmidt lembra dos tempos em que esses locais dominavam o centro de São Paulo:

> Havia cafés de vários gêneros, de diversos feitios. Dos mais humildes, nas travessas e ruas de má nota, aos grandes estabelecimentos rodeados de espelhos, com dezenas de mesas e uma freqüência geralmente escolhida. Naqueles tempos, muita gente ainda se lembrava do "Europeu", café que permanecia aberto dia e noite. Há trinta anos tínhamos o Java, o América, o Brandão e o Acadêmico. (...)[15]

A freqüência nos cafés era diversificada. O espírito de reunião e sociabilidade, de lugar onde se sabiam as notícias quentes da cidade[16] permanecia, em grande parte, o mesmo dos primeiros estabelecimentos do gênero na Europa.

A história do café, e dos cafés, em São Paulo não pode ser dissociada do culto europeu à bebida. Por isso recontar essa história é entender não apenas a quantidade de sacas enviadas pelo porto do Rio de Janeiro, de Santos ou plantada no interior de São Paulo.

---

13 Curiosamente entre os donos da Stadt Bern, conta Antonio Egydio Martins (*São Paulo antigo*, p. 299), estava o comerciante Vítor Nothmann, que ao lado do alemão Frederico Glette loteou uma chácara grande nos Campos Elísios, traçando uma dúzia de ruas, criando o elegante bairro da moda da virada do século.

14 Paulo Cursino de Moura. *São Paulo de Outrora*. Livraria Martins Editora: São Paulo, 1954, p. 238.

15 Afonso Schmidt. *São Paulo dos meus amores*. São Paulo: Clube do Livro, 1954, p. 107.

16 Os primeiros jornais de São Paulo começaram a ser distribuídos nesta época, ao redor de 1870. Com toucas brancas usando buzinas para chamar atenção, um francês Bernard Gregoire começou a vender *A Província* de São Paulo. Já em 1890, os jornaleiros eram meninos italianos que saíam às ruas gritando as manchetes com forte pronúncia italianizada. (Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo* (…), p. 1.138)

Entender a paixão e o consumo pelo café na Europa iluminista é tentar compreender um fenômeno que não pode ser medido apenas por gráficos ou tabelas. A economia do café é antes de tudo a história de seu consumo, que apenas muito mais tarde pode ser medida em dinheiro. È essa moda, esse ritual de se beber café diariamente, que fez com que Maria Punga abrisse em São Paulo seu pequeno estabelecimento comercial. Desta forma, recuperar a história dos cafés na Europa, esmiuçar a importância desses lugares para a vida política do período, nos ajuda a estabelecer a importância desses estabelecimentos para a vida e as sociabilidades paulistanas no século XIX.

O café e a economia: uma paixão européia, uma história brasileira

Os café surgem em Lisboa como locais públicos de sociabilidade nos anos 20 e 30 do oitocentos. "Como sinônimo de loja onde se vendia a bebida do mesmo nome, o vocábulo café era novo. Numa recolha dos dizeres dos letreiros que anunciavam as lojas, em 1806, o seu autor ironiza até com as expressões a deu lugar: 'Café luzitano. Cousa que em Lysia, foi café'"[17]. Desta forma, o hábito de se freqüentar cafés em Lisboa ou no Rio de Janeiro datam mais ou menos do mesmo período, do final do século XVIII e começo do XIX.

No Rio de Janeiro, as referências aos primeiros cafés são um pouco anteriores do que em Lisboa, do final do século XVIII. No *Almanaque histórico para o ano de 1792*, surge a referência a 32 casas de café na cidade[18]. Em 1794, o número de cafés caiu para 26, mas, em 1799 subiu para 40[19]. Na visita de dois alemães, na verdade prussianos, à cidade, Von Leithold e Von Rango, em 1819, os cafés foram descritos desta forma:

---

17 Maria Alexandre Lousada. *Espaços de sociabilidade em Lisboa: finais do século XVIII a 1834*. Dissertação de doutoramento em Geografia Humana apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa, 1995, p. 170. Agradeço a Maria Luiza Ferreira de Oliveira a indicação desta tese, o empréstimo de parte dela, e a Marisa Marques o envio do capítulo "Espaços e prática de sociabilidade", fundamental para a discussão desta tese.

18 Citado por Danilo Gomes. *Antigos cafés do Rio de Janeiro.* Rio de Janeiro: Livraria Cosmos editora, 1989, p. 21.

19 Danilo Gomes. *Antigos cafés do Rio de Janeiro.* (...), p. 21.

> Nos cafés, uma porção de qualidade inferior custa quatro vinténs. Consiste ela de uma cafeteira de tamanho regular, servida com açúcar não refinado, leite, que mais parece água, e pão francês com manteiga um pouco rançosa, de procedência inglesa (...) Devido às nuvens de moscas que se encontram nos café, nenhum estrangeiro pode neles demorar-se. Mais familiarizados com esses insetos, os brasileiros suportam-lhe melhor o incomôdo; pelo visto estão conformados com a presença diária, entra ano e sai ano, ao passo que entre nós, eles só aparecem mais numerosas nos verões quentes e tratamos por todos os modos de lhe evitar o zumbido e as picadas. Existem também café com bilhares....[20]

Se os viajantes, Von Leithold e Von Rango, reclamavam dos cafés no Rio de Janeiro do começo do século XIX é porque estavam acostumados a freqüentarem cafés europeus, cuja a história começa cerca de duzentos anos antes, em Londres e Paris. A popularização dos cafés na Europa data do século XVII. Competindo com bebidas altamente calóricas e populares, como o vinho e a cerveja, o chá, o chocolate e o café se tornaram verdadeira mania entre as corte européias da época moderna. Mas, a Europa estava em busca das chamadas "novas especiarias", que poderiam garantir lucros altos num curto período de tempo[21]. Em menos de um século depois de introduzidos, o chá, o café e o chocolate já faziam parte do cotidiano europeu.

No século XVI, um comerciante de Pádua, Prosper Alpino, acompanhou um cônsul veneziano ao Egito, que então se encontrava sob domínio otomano. Fascinado com os costumes locais, escreveu: "Os turcos possuem uma bebida cuja a cor é negra; bebem-na em sorvos, não durante as refeições, mas depois... como se fosse uma guloseima, para se entreterem à vontade na companhia dos amigos e não há reunião entre eles onde não se sirva esta bebida"[22]. A princípio, o chá, o chocolate e o café, foram considerados remédios[23] – o café, em especial, era receitado pelos boticários e médicos para dores e males do estômago.

---

20 Citado por Danilo Gomes. *Antigos cafés do Rio de Janeiro* . (...), p. 21.

21 Wolgang Schivelbusch. *Tastes of paradise.* New York: Random House, 1992. Ver, em especial, o capítulo 2, "Coffee and protestan ethic".

22 Para uma história mais detalhada sobre as origens do café, ver o texto "O café nas estórias da história", Mário Verela Soares. *Cartilha do amante de café*, Lisboa: Colares, 1998, p. 15.

23 Mark Pendergrast. *Uncomun grounds*. Nova York: Basic books, 1999, p. XVIII.

Na França, tem-se registros de cafés desde 1644, primeiro em Marselha, depois em Paris; na Alemanha, uma cafeteria foi aberta em Regensburg em 1686 e outra em Hamburgo, em 1690; em Londres, o primeiro café surge na década de 1650, na Itália, parece exatamente no mesmo período[24]. Enquanto os grãos de café chegavam apenas em pequenas quantidades, eram consumidos a preços exorbitantes pela aristocracia européia.

A cidade de Paris tem uma história relacionada ao consumo de café que se confunde com a própria história da cidade. Em 1669, o embaixador de Constantinopla ofereceu um a café a Luís XIV e sua corte. Diz a lenda que, para aproveitar-se da situação, em 1670, um armênio vestido à turca abriu um estabelecimento para vender café em grande estilo. O café faliu logo, mas ele não se deu por vencido e abriu o mesmo café em Londres alguns anos depois.

A idéia de se tomar café em um ambiente extravagante, contudo, criou raízes. Em 1672, um siciliano de nome Procópio inaugurou um café em frente à recém-criada *Comédie-Française*. Poucos anos depois, já no começo do século XVIII, o lugar tornou-se um salão literário, em que conviviam boêmios, aristocratas, escritores e filósofos iluministas do porte de Voltaire – que gostava de uma mistura de chocolate com café – ou mesmo Rousseau, Diderot e Condorcet. Sobre a idéia de que o café era um veneno, Voltaire afirmava: "Ando a envenenar-me há cinqüenta anos e ainda não morri"[25].

O hábito de tomar café se popularizou com o tempo, ao longo dos séculos XVII e XVIII. No começo, não era a bebida propriamente dita que importava para a sociedade de corte, mas a maneira como era consumida e as oportunidades que poderia trazer para as demonstrações de elegância, graça e refinamento[26]. Ainda assim, apesar de extremamente popular, o café não era uma unanimidade, segundo atesta Madame de Sévigné, que em

---

24 Apesar de curto e, às vezes muito resumido, podemos ter uma idéia melhor dessa difusão ao longo do século XVII por toda Europa dos café no artigo de Alain Huetz de Lemps, "As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar", no livro de Jean-Louis Flandrin e Masssimo Montanari. *História da alimentação* (…), p. 618, 619 e 620.

25 Mário Verela Soares. *Cartilha do amante de café.* Lisboa: Colares, 1998, p. 61.

26 Wolfgang Schivelbush. *Tastes of paradise*. A social history of spices, stimulants and intoxicants. New York: Vintage Books, 1993, p. 19.

1672, escreveu: "Racine há-de desaparecer como o café"[27]. Mas ela estava errada. Em alguns anos, esses três excitantes modernos teriam a importância econômica equivalente à das especiarias que impulsionaram as caravelas européias rumo à América.[28]

Aquela foi uma época em que cientistas e clérigos se juntaram em uma cruzada "sobriezante", em que as propriedades dos produtos vindos do Novo Mundo se somavam às características louvadas pela nascente Revolução Industrial, como a sobriedade e o "amor pelo trabalho". Brilliat-Savarin, o conhecido filósofo gourmet, em *A Fisiologia do Gosto,* comparou o café ao vinho e concluiu: "O café é um licor muito mais energético do que comumente se acredita. Um homem de boa constituição pode viver muito tempo bebendo duas garrafas de vinhos por dia. O mesmo homem não suportaria tanto tempo uma quantidade parecida de café, tornar-se-ia imbecil ou morreria de consumpção"[29]. A vitória do café como bebida e como estimulante por excelência da Revolução Industrial estava pavimentada.

Desde o princípio, o ato de tomar café relacionava-se estreitamente ao lugar em que se tomava a bebida. No Oriente, abriram-se casas especializadas em servir a bebida. "No final do século XV, em Meca, existiam estabelecimentos nos quais o café era servido; além disso, a grande metrópole do Cairo revelou-se, desde os primeiros anos do século XVI, um importante centro de consumo, apesar da oposição dos meios fundamentalistas[30]". Em pouco tempo, o café tomou Constantinopla e os primeiros lugares para servir a bebida surgiram em 1554. O café acabou por se distinguir do chocolate e do chá. Por toda a Europa, durante o século XVIII, foram abertas casas especializadas em servir café, que se tornaram locais de reunião e discussão política. O café e o estabelecimento aonde era consumido se tornaram dois lados de uma mesma moeda, na verdade, o produto e o local onde era consumido, o café e os cafés.

---

27 Ver o livro de Mário Verela Soares. *Cartilha do amante de café*. (…), p. 14.

28 Wolfgang Schivelbush. *Tastes of paradise*. (...), p. 14.

29 Brilliat-Savarin. *A fisiologia do gosto*, Rio de Janeiro: Salamandra, 1989, p. 104.

30 Alain Huetz de Lemps. "As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar", no livro de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. *História da alimentação* (...), p. 618, 619 e 620.

Os cafés possuíam um aspecto cultural, de reunião e sociabilidade. Muitos desses lugares colocaram para ferver a cultura política do Iluminismo, criando tradições e novos hábitos, e também associando reuniões políticas ao lugar e ao hábito de se tomar café. "Os cafés desempenhavam uma função que os torna ainda mais fáceis de serem romanceados, retrospectivamente: eram os centros de informações mais importantes em ambas as cidade (Londres e Paris) nessa época", afirmou o sociólogo americano Richard Sennett[31].

Informação, discussão política, ponto de encontro e reunião. Foram diversas as funções que esses estabelecimentos congregaram ao longo do período. Os cafés por se tornarem essenciais para a vida pública do período, sua origem está ligada à ascensão da burguesia e aos ensaios do estabelecimento da democracia e da moderna vida política. Por isso, para freqüentar um café, na Inglaterra do século XVIII, ou na França pré-revolucionária, as regras de convivência eram claras.

> Quando o homem entrava no recinto, encaminhava-se diretamente ao bar, pagava um penny, era avisado, se nunca estivesse estado lá anteriormente, sobre os regulamentos da casa (não cuspir nesta ou naquela parede, não brigar perto das janelas, etc) e então se sentava para se divertir. Isto, por sua vez, consistia em conversar com outras pessoas, sendo a conversa comandada por uma regra cardinal: a fim de que as informações fossem as mais completas possíveis, suspendiam-se temporariamente todas as distinções de estrato social; qualquer pessoa que estivesse sentada num café[32] tinha o direito de conversar com quem quer que fosse, abordar qualquer assunto, quer conhecesse as outras pessoas, quer não, quer fosse instada a falar quer não. Era desaconselhável fazer referências às origens sociais das pessoas com quem se falava no café, porque isso poderia ser obstáculo ao livre fluxo da conversa.[33]

O café acabou por se desdobrar em múltiplos negócios. Era uma bebida, que aquecia o mercado mundial e que abria novos horizontes para a economia brasileira, mas também era um local de convivência e sociabilidade. Ou melhor, foi por causa do café que abriram-se locais em que a livre discussão, o debate, a política ou os problemas urbanos eram discutidos em cima de uma mesa, ao redor de uma xícara fumegante. Por isso, quando

---

31 Richard Sennett. *O declínio do homem público*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988, p. 106.

32 Naturalmente isso não incluía as mulheres de elite.

33 Richard Sennett. *O declínio do homem público*. (...), p. 108

Maria Punga abriu seu estabelecimento e este passou a ser freqüentado por políticos, estudantes e homens de negócio, ela fazia parte de mecanismo econômico muito maior, que apenas começava a girar na cidade.

Dos políticos aos jornalistas: novos lugares, novas profissões

No Brasil, o hábito de tomar café veio com a crescente cosmopolitação dos costumes. De acordo com diversos memorialistas e cronistas, a bebida mais popular até o final do século XVIII era o chá[34]. Com a crescente valorização do café no mercado mundial, o plantio se difundiu pelo país. O Vale do Paraíba tornou-se uma fonte quase inesgotável de riqueza ao longo do século XIX. As sacas vinham para a corte e antes de partirem para Europa, uma parte ficava no Rio de Janeiro, nesses primeiros cafés, botequins, tavernas ou casas de secos e molhados. Talvez por isso – pela punjança econômica do Vale do Paraíba – o Rio tenha tido cafés antes de Lisboa.

Desta forma, o café de Maria Punga traduzia de maneira exemplar os novos tempos da cidade. Da mesma maneira que o lugar estabelecia um novo tipo de sociabilidade – os homens importantes da cidade iam discutir política, saber das novidades, conversar sobre os problemas urbanos ao redor de uma xícara de café – os cafés ainda possuíam funções e sabores antigos. Conversava-se ao redor de uma xícara de café, uma bebida dos novos tempos e não em um armazém de secos e molhados, como nos velhos tempos. Para acompanhar a nova bebida, o café, comiam-se pesticos e merendas antigas – bolos de fubá, broinhas de polvilho, bolinhos de tapioca.

A chegada da ferrovia à cidade, em fevereiro de 1867, mudou hábitos e trouxe também riquezas e novidades importadas[35]. Para a cidade, o trem significou muitas coisas: a primeira, e mais importante é que o trânsito de alimentos e pessoas entre a capital e porto de Santos seria constante e regular. Conseqüentemente, com a alta dos preços do

---

34 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo* (...), e Maria Paes de Barros, *No tempo de dantes*. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

35 Ver o *Correio Paulistano* de janeiro e fevereiro de 1867.

café e os fazendeiros ganhando muito dinheiro, cada vez mais pessoas iriam viajar de São Paulo para a Europa. Com as mudanças nas relações de trabalho o inverso também seria verdadeiro, isto é, muito mais gente viria da Europa para trabalhar nas lavouras.

Com a crescente chegada de estrangeiros à cidade, os café, as confeitarias e restaurantes e lugares para se comer fora se modificaram, procurando incorporar um estilo e uma arquitetura europeus. Muitos estrangeiros abriram cafés na cidade, assim como cada vez mais fazendeiros enriquecidos iam passar temporadas na Europa e entravam em contato com um tipo diferente de café, confeitaria ou restaurante.

Os estabelecimentos do estilo do de Maria Punga passaram a conviver com casas mais sofisticadas, que tinham balcões de mármore, mesas redondas e cadeiras de palhinha, onde se serviam docinhos franceses, os bombons[36], tortas de avelãs, sorvetes de chocolate, pudins caramelados[37]. A alimentação acompanhou a urbanização São Paulo, num período de profundas transformações[38]. Novos hábitos, novas comidas trouxeram para cidade negócios diferentes que envolviam tipos urbanos característicos, como jornalistas, padeiros, garcons e garçonetes. Esses rapidamente tornaram-se personagens do cotidiano, retratados em crônicas, anedotas, memórias e histórias.

As mesinhas de mármore, as cadeiras de palhinhas, os longos balcões passeram a fazer parte do cotidiano da cidade. Os homens podiam sentar-se para ler um dos jornais da cidade, *A Província de S. Paulo* ou o *Correio Paulistano*, uma revista vinda da corte ou apreciar uma nova edição de um romance francês adquirido na livraria Garroux. "Os fregueses gostavam de rabiscar naquelas pedras brancas, com veios ligeiramente azulados. Se ainda existissem esses mármores, bem poderiam ir para o museu. Estavam sempre cheios de desenhos, de poesias, de retratos, de sátiras e, não raro, de mofinas"[39].

---

36 W. Fred Van Raaij. *O cozinheiro imperial*. Rio de Janeiro: Nova Cultural, 1996.

37 Maria Thereza A. Costa, *Supplemento às noções de arte culinária*. São Paulo: Officinas Graphicas da "Ave Maria", 1936.

38 Richard Morse. *De comunidade à metrópole*. São Paulo: Comissão do IV Centenário da Cidade de São Paulo, 1954.

39 Afonso Schmidt. *São Paulo dos meus amores*, São Paulo: Clube do Livro, 1954, p. 107.

> Muita gente vivia nos cafés. Quando se falava em determinadas pessoas, geralmente figuras populares da cidade, dizia-se que eram encontradas em tal café, de tantas a tantas horas, na quarta mesa à direita... O café era escritório, endereço, ponto de palestra, ponto de reunião de amigos e de gente da mesma profissão.[40]

Com a decadência desses estabelecimentos, em meados dos anos trinta do século XX, a cidade foi perdendo parte de sua história. Jorge Americano lembrava os frequentadores dos cafés, a maneira como esses estabelecimentos entravam no cotidiano da vida da cidade. Lembrava também dos nomes de alguns dos cafés que marcaram época. "Era comum sair de casa depois de jantar para ir a alguma confeitaria na cidade, tomar sorvetes. (...) Os cafés eram o Java, o Girondino, o Guarani, O Acadêmico."[41]

Afonso Schimidt guardou na memória o Guarani, que funcionou entre 1904 e 1914 na travessa do Comércio[42]. De manhã e à tarde o lugar atendia a uma freguesia composta de comerciantes e corretores. À noite é que seus salões brilhavam com o burburinho do falatório e das risadas. Era um salão enorme, com espelhos, mesas de mármore, cadeiras de palhinhas ("austríacas", como diziam) e bancos laterais com espaldares de couro. No fundo, uma orquestra que tocava valsas de Strauss.

Não à toa, memorialistas como Afonso Schmidt ou Jorge Americano utilizam um tom amargo para falarem dos cafés que costumavam freqüentar e que não mais existiam a partir dos anos 20 e 30 do século XX. Segundo Schmidt, a introdução das máquinas criou os expressos, que em princípio foram recebidos com reservas. Aos poucos o público habituou-se aos tais estabelecimentos, onde não havia cadeiras nem mesas, e todos tinham de se encostar no balcão para sorver o café.

"A escassez de espaço", conta o cronista com saudades, "veio liquidar os antigos estabelecimentos. Quem dispõe hoje de um salão daquelas proporções, não mais instala

---

40 Afonso Schmidt. *São Paulo dos meus amores*, São Paulo: Clube do Livro, 1954, p. 108

41 Jorge Americano. *São Paulo nesse tempo* (1915-1935), São Paulo: Melhoramentos, 1962, p. 37

42 Afonso Schmidt. *São Paulo dos meus amores*, São Paulo: Clube do Livro, 1954, p. 126.

um café, instala tantos cafés quantas sejam as portas e ainda lhes sobra salão para outras tantas casas comerciais."[43]

No tempo do Café Guarani, que foi derrubado nos anos 1950 para dar lugar a um arranha-céu, repórteres, tipógrafos e revisores eram fregueses habituais.E, da mesma maneira que o café inglês ajudou a formar o jornalismo na Londres do século XVII e XVIII, em São Paulo, durante a Belle Époque, os cafés eram pouso obrigatório para os jornalistas saberem das novidades logo cedo[44]. Redatores matitunos, como Schimidt, não possuíam os quatro tostões para a média e o pão com manteiga quente. Os caixeiros suspendiam a conta e até mesmo a gerência possuía um caixa apenas para pequenos empréstimos aos jornalistas (trocados para o ônibus, dinheiro para um almoço ou um livro novo). O Guarani tornou-se popularíssimo, com fama até no interior.

Paula Janovitch destacou, em seu livro *Preso por trocadilho*, a presença constante dos jornalistas na cidade desde as últimas décadas do século XIX[45]. A pequena imprensa de narrativa irreverente ficava, essencialmente, nas ruas do *triângulo*, ao lado das grandes confeitarias, dos cafés, dos hotéis, das pensões alegres, da vida mundana. Homens que freqüentavam assiduamente esses lugares procurando histórias, checando rumores e boatos, fazendo reportagens, vaculhando a vida dos políticos da cidade, costurando uma vida cultural ainda em formação. Ao mesmo tempo em que eram novos tipos urbanos, com uma nova profissão, esses mesmos jornalistas descreviam e destacavam as transformações urbanas pelas quais passava a cidade.

Os cafés, botequins, bares e confeitarias acolhiam e davam lugar a uma nova sociabilidade urbana, capaz de abrigar todos (que podiam pagar) debaixo de um mesmo teto, bebendo, conversando, trocando experiência. De uma maneira muito semelhante, os hotéis também fizeram parte dessa transformação da cidade, sob o impacto da industrialização.

---

43 Afonso Scmidt. *São Paulo dos meus amores*, (…), p. 126 e seguintes.

44 Paula Ester Janovitch. *Preso por trocadilho*. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2006. Ver em especial o capítulo sobre a história dos jornais na cidade, "A narrativa irreverente e a imprensa paulistana do século XIX".

45 Paula Ester Janovitch. *Preso por trocadilho*. (...).

II. Os hotéis e o Grande Hotel: cosmopolitimo e capitalismo

Um hotel de luxo em São Paulo

O Grande Hotel abriu suas portas pela primeira vez numa segunda-feira, dia 1 de julho de 1878[46]. E, ainda que aquela fosse uma segunda-feira como outra qualquer na cidade de São Paulo, sem jornais, nem tabelas de preços dos gêneros do mercado, com a rua da Quitanda povoada por caipiras e negras de tabuleiros, com as moças atrás das rótulas das pequenas casinha do centro e a aparentemente eterna remodelação urbana, aquele era um acontecimento extraordinário[47]. Poucos dias depois, no domingo dia 7 de julho, o jornal *A província de S. Paulo* estampou um anúncio oficialmente chamando os fregueses para conheceram o mais recente edifício da cidade, com dois andares, inteiramente construídos com a finalidade de "ser um hotel", o "primeiro em seu gênero" em todo o Império do Brasil.

O Grande Hotel ficava na rua São Bento, esquina com o Beco da Lapa[48]. Era um ponto central da cidade, no coração do Triângulo, com acesso às lojas e ao burburinho diário do centro. Havia algum tempo que sua construção imponente chamava a atenção dos pedestres. O gerente, o senhor Guilherme Lebeis Junior, já havia sido gerente de outro hotel no interior, mais especificamente o Hotel do Oeste, em Rio Claro. Lebeis era alemão e conhecia bem sua freguesia[49].

---

46 *A província de S. Paulo de 1878*, 7 de julho de 1878. Ver também a nota 6 do livro de Firmo de Albuquerque Diniz. *Notas de Viagem* (São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978, p. 16).

47 O anúncio da abertura do hotel foi publicado diversas vezes ao longo do mês de junho em vários jornais da capital. Para esta referência específica usei o anuncia do dia 20 de junho publicado em *A província de S. Paulo de 1878*.

48 O Beco da Lapa depois se chamou Travessa do Grande Hotel e depois r. Miguel Couto.

49 Silvia Siriani. *Uma São Paulo alemã*. São Paulo: Arquivo do Estado, 2003, p. 163

Para tal edifício majestoso, projetado para hospedar os mais ilustres hóspedes de São Paulo, luxo e conforto eram imprescindíveis. Por isso o hotel possuía um sistema de entrega de cartas e telégrafos, o que representava uma tremenda inovação para o período, além de acomodações individuais e familiares. As salas de banho eram uma novidade e vinham distribuídas em três categorias, prontamente também anunciadas na *Província*, "o banho quente, o banho frio e o banho de chuva"[50].

Quem entrasse pela porta principal iria se deparar com um grande candelabro a gás iluminando o vestíbulo e indicando o caminho para uma grande escada de mármore branco em que se podia subir ao primeiro andar, onde "um empregado de irrepreensível estilo e toilette", avisado pelo porteiro por uma campainha elétrica, receberia os recém-chegados[51]. Os quartos eram bem mobiliados com camas, iluminação a gás e várias "facilidades da vida moderna"[52]. Os salões do hotel decorados com requinte e bom gosto para servirem de cenário para festas e recepções elegantes. O restaurante, especializado em cozinha internacional, abastecido com finas iguarias e uma adega bem sortida.

Para a cidade, o Grande Hotel era motivo de orgulho e representava fisicamente tanto o poder econômico proveniente das exportações de café como as aspirações políticas de uma cidade que queria se transformar numa metrópole. Afinal, nada melhor do que um hotel construído nos moldes europeus para hospedar os fazendeiros que não tinham casa na cidade e vinham fazer política, negociar as sacas de café, comprar máquinas, adubos ou outros implementos agrícolas.

Desta maneira, os fazendeiros e suas famílias podiam vir até São Paulo apenas conhecer as novidades da cidade, andar de trem, comprar tecidos, fazendas, brinquedos ou livros importados. O Grande Hotel fora feito para eles. Pensado por sócios, Frederico Glette e Carl Schorcht, que conheciam o negócio e que estavam profundamente envolvidos com os processos de transformação urbana.

---

50 *A província de S. Paulo de 1878*, 7 de julho de 1878.

51 Carl von Koseritz. *Imagens do Brasil*. São Paulo/ Belo Horizonte: Itatiaia, 1980, p. 256.

52 Carl von Koseritz. *Imagens do Brasil*. (…), p. 256.

Carl Schorcht vinha do Rio de Janeiro aonde havia sido gerente do "Germânia"[53], um dos hotéis de luxo da corte. Frederico Glette chegara à cidade na década de 1860 e logo se destacou como um dos empreendedores mais empenhados na remodelação urbana da cidade. Ao lado de Victor Nothmann, fez a urbanização dos Campos Elísios, dando à cidade um bairro com ruas bem traçadas e arborizadas, aonde os barões do café podiam erguer seus sobrados.

Raimundo de Menezes, em *São Paulo de nossos avós,* conta uma história que acabou por se tornar um chavão sobre o Grande Hotel e a cidade. Diz ele:

> Seu compatriota, tão progressista quanto ele, Frederico Glette, mandou construir na r. S. bento, esquina do Beco da Lapa, depois do Grande Hotel, hoje Miguel Couto, luxuosíssimo hotel, único que existia no Brasil e que rivalizava com os melhores da Europa. Ali se hospedaram as figuras de projeção que visitaram S. Paulo naqueles tempos: Sarah Bernhardt e Sua Alteza Real o príncipe Henrique da Prússia, irmão de Guilherme II, para citar apenas esses dois.[54]

As histórias, luxo, riqueza e glamour, sobre o Grande Hotel são muitas, repetidas por memorialistas, escritores e viajantes. Mas, para a história da cidade de São Paulo, a abertura do Grande Hotel possuía diversos significados e múltiplas implicações.

Cair na armadilha de que a cidade havia se tornado "européia", "cosmopolita", "chic" ou "mundana" é fácil. O Grande Hotel representava tudo isso, mas também significava muitas outras coisas. Em primeiro lugar, os hotéis de luxo foram construídos para hospedar homens envolvidos com negócios – compra e venda de café, de açúcar, de máquinas, de estabelecimentos comerciais. Esses mesmos hotéis simbolizavam o começo de uma nova era para a cidade. Os paulistanos sabiam o que representava a abertura do hotel do porte do Grande Hotel. Numa longa crônica publicada no *Almanaque literário de 1878*, Américo de Campos exalta as maravilhas dos novos tempos da cidade. O cronista enfatizava a recente modernidade, a espantosa multiplicação, no espaço de tempo de uma década, da proliferação dos cafés, casas de cerveja, botequins e mesas de repasto que "atulhavam a cidade". Continuava o escritor:

---

53 Carl von Koseritz. *Imagens do Brasil*. (…), p. 256 e 257.

54 Raimundo de Menezes. *São Paulo dos nossos avós*. São Paulo: coleção Saraiva, 1969, p. 134.

> Vai nisso notável sintonia da profunda modificação do acanhado isolamento a que andavam condenadas as famílias paulistas há 20 anos.
> Habitar no hotel, comer no restaurante, ir ao café ou à confeitaria, escândalos incríveis que não praticavam os nossos progenitores, salvo caso de força maior, são fatos comezinhos hoje, normais, afinados pelo *diapason* dos mais exigentes escrúpulos e na plena concordância das leis divinas e humanas.
> Nem é o hotel simplesmente a tolerância legislada pelo uso laivo característico e precursor do socialismo, é a realização de uma lei econômica. É o fogão emancipado da obscura individualidade doméstica, e eregido em instrumento da coletividade social. É a panela em comandita, a associação anônima dos estômagos de tempo, dinheiro e molho.
> Há 20 e poucos anos, em falta de hotéis, que é que tinham os paulistas? As quitandeiras, os tabuleiros noturnos, espécies de cafés cantantes e ambulantes, nos quais fervia a chaleira do negro e perfumoso líquido a 10 réis a xícara, trazendo em companhia as fatias de cuscuz, o pinhão, o amendoim, o peixe frito, o milho verde e quejandas, minudências provindas em linha reta da cozinha africana e indígena.
> Mas tomem nota. Como em toda parte, em São Paulo, há hotéis e *hotéis.* Temo-los de todas as castas e de todos os naipes.
> De primeira ordem, poucos: Hotel de França, outrora de Itália, o mais antigo. Hotel Europa, Hotel Maragliano, Hotel da Paz, o mais recente; e em breve hotel-modelo que vai se construir no magnífico prédio de dois andares que está a construir-se expressamente para esse fim em uma das principais ruas da cidade.
> Há mais de uma dúzia talvez de hotéis de segunda ordem. Entre eles alguns são verdadeiras constelações, tal é a aluvião de estrelas e astros errantes que os povoam.[55]

Quando Június, isto é Firmo de Albuquerque Diniz, retornou à cidade que não via mais de 20 anos, foram os hotéis que primeiro lhe chamaram a atenção. Rico, com hábitos cosmopolitas adquiridos na Corte e em várias viagens à Europa, era natural que pedisse ao seu cocheiro que o levasse diretamente ao Grande Hotel:

> Assim vim à Estação do Norte. Aí tomei o primeiro carro, que se me ofereceu e perguntando-me o cocheiro se eu queria ir para o Grande Hotel, respondi-lhe afirmativamente.
> -- Se v.s. quiser, disse-me ele, eu o levarei ao Hotel de França: também é excelente, e está no centro da cidade: o proprietário, o sr. Guilherme, é muito amável para com os hóspedes.

55 *Almanach literário de S. Paulo para o ano de 1878*. Publicado por José Maria Lisboa. Fac-símile. São Paulo: Governo do Estado de S. Paulo/Imprensa oficial, p. 6 e 7.

> -- Já tenho informações nesse sentido: leve-me, porém ao Grande Hotel, de que v. se lembrou primeiro. [56]

Para o Dr. Firmo, o Grande Hotel causou excelente impressão: "é uma estabelecimento bem montado, e de luxo: na corte e nas capitais das principais províncias do império, que percorri, não se encontra igual. Inúmeros bicos de gás, bonitos candelabros, lindas jarras de flores sobre as duas compridas meses, espelhos a multiplicar os raios de luz e objetos, que se achavam na sala, davam belíssimo aspecto à quele ambiente. Eu senti uns ares dos bons hotéis da Europa: recordei-me do confortável e bom gosto, que neles se encontram.[57]"

Richard Morse, como já vimos, cita o viajante Fletcher para lembrar-se de um dos primeiros estabelecimentos da cidade, o Hotel do Comércio[58]. Desde os primeiros tempos a associação entre a gastronomia e os hotéis é evidente. "Para as ceias alegres", escreve Morse, "havia em 1852 apenas as salas escuras e acanhadas dos dois restaurants da cidade"[59]. Isso significava que os hotéis iriam desempenhar um papel importante para a história da gastronomia em São Paulo – de centros de reuniões gastronômicas, aonde se poderia comer depois das horas convencionais e aonde se encontraria uma culinária afinada com os gostos europeus. Para tanto, contratavam-se cozinheiros estrangeiros[60] e investiam-se em anúncios nos jornais, uma forma moderna de fazer propaganda das qualidades da cozinha.

Os próprio nomes dos hotéis e restaurantes da cidade traduziam a idéia de modernidade: era o Hotel Maragliano, o Hotel des Voyagers, o Hotel Roma, o Grand Hotel de la Rotisserie Sportsman, a choperia Stadt Bern, a confeitaria Stadt Coblenz. Na opinião de Heloísa Barbuy, em *A cidade-exposição*, "a modernidade era realizada na conjuração

---

56 Firmo de Albuquerque Diniz (Junius). *Notas de viagem*. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo. Coleção Paulística, 1978, p. 29.

57 Firmo de Albuquerque Diniz (Junius). *Notas de viagem*. (…), p. 29 e 30.

58 Richard Morse. *De comunidade à metrópole*. São Paulo: Comissão do IV Centenário, 1954, p. 104.

59 Idem.

60 Anúncio publicado em *A província de S. Paulo de 1878*, 7 de julho de 1878.

de dois de seus principais elementos: as estações de trem e os hotéis"[61]. Podemos também acrescentar que os restaurantes, confeitarias, fábricas de gelo e sorvete, cervejarias e cafés também possuíam o mesmo status, símbolos da associação entre São Paulo e idéias sobre a modernidade.

Mas o conceito de modernidade e cosmopolitismo, como veremos, envolve também outros aspectos. O comércio de supérfulos, os sorvetes, os brinquedos, os tecidos finos importados, os licores, as bebidas, alimentos e locais de lazer e recreação, significavam uma outra face da economia de exportação[62]. O café, como produto por excelência da agro-exportação brasileira do período, trouxe não apenas dinheiro para a cidade, mas permitiu com que o excedente permanecesse na Província e fosse reinvestido, em novas indústrias nascentes ou em forma de novos negócios abertos por imigrantes. Por isso o sucesso de muitos negociantes que abriram lugares como o Café Europeu, ou o Stadt Bern, ou mesmo os hotéis, que se multiplicavam ao longo do século.

Os primeiros hotéis, como o Hotel do Comércio, ou o Hotel de França[63], foram criados a partir de edfícios que já existiam, grande sobrados do centro da cidade. Mas o que realmente marcou uma época – com seus bailes, casamentos, comidas finas e arquitetura moderna – foi a inauguração do Grande Hotel. O primeiro prédio construído especialmente para ser um hotel. O Grande Hotel marcou invariavlemente a cidade e por isso sua história não pode ser dissociada da história da gastronomia na cidade.

Tanto o viajante Junius, como o cronista Américo de Campos, traduziam um sentimento comum aos que escreviam sobre a cidade neste período de transformação. A abertura do Grande Hotel tinha realmente um grande significado para a cidade. Ainda que

---

61 Heloísa Barbuy. *A cidade-exposição*. Comércio e cosmopolitismo em São Paulo, 1860-1914. São Paulo: Edusp, 2006, p. 111.

62 Marisa Midori. *Comércio e vida urbana na cidade de São Paulo* (1899-1930). São Paulo: Senac, 2001, p. 23 e 24.

63 Jorge Americano. *São Paulo naquele tempo (1895-1915)*. São Paulo: Carbono 14, Narrativa Um e Carrenho editorial, 2004, p. 135. E também o livro de Heloísa Barbuy. *A cidade-exposição, comércio e cosmopolitismo em São Paulo, 1860-1914* (São Paulo: Edusp, 2006), em especial o capítulo "O uso da cidade: alguns estudos".

os hotéis tivessem nascido na Europa, foi nos Estados Unidos no início do século XIX que eles se associaram definitivamente ao mundo dos negócios[64].

Na América do Norte, as cidades que possuíam um comércio vibrante e uma indústria em expansão que abrigaram os primeiros hotéis. Aonde os negócios prosperavam, chegavam os hotéis e as linhas de trem (às vezes nessa ordem, mas nem sempre). A cidade de Nova York foi a pioneira com a abertura do *The City*, na década de 1790[65]. Mas, no começo de século XIX, os hotéis passaram a seguir a linha do trem e, consequentemente, dos negócios. O *Baltimore City Hotel* foi aberto em 1826, o *Washington National* em 1827, o *Philadelphia´s United States Hotel* em 1828, o *Boston´s renowed Tremont House* em 1829, o *Cincinnati´s Pearl Street House* em 1831, o *St. Charles*, em Nova Orleans, em 1837.

Para o historiador americano A. K. Sandoval-Strausz, *em Hotel, an American history*, o desenvolvimento dos hotéis representou um dos episódios mais marcantes da ascensão do capitalismo, que demonstrou tanto seu funcionamento como sua influência no mundo contemporâneo. Um episódio em que a história da cultura e do cotidiano pode se cruzar com o desenvolvimento da indústria e dos negócios. Os hotéis, neste período, representavam tanto a

Novos hóspedes: políticos, atores e Sarah Bernhrdt

Em São Paulo, o Grande Hotel fez esse papel – aonde estavam os negócios, abriam-se novos e luxuosos hotéis. Mas, muito antes de se tornarem locais de lazer e turismo, e para além de centros de negócios, os hotéis também possuíram um papel político para a cidade. Em São Paulo, foi notória a mudança dos políticos (deputados, governadores de província, etc) do Grande Hotel de França para o Grande Hotel, assim que este inaugurou. Representantes estrangeiros e membros da diplomacia, como príncipe da Prússia,

64 A. K. Sandoval-Strausz. *Hotel: an american history*. Yale: Yale University Press, 2007.

65 A. K. Sandoval-Strausz. *Hotel: an american history*. (…).

Guilherme, irmão do Kaiser, também ficaram hospedados lá. Nas janelas e púlpitos dos imponentes edifícios, proclamaram-se discursos de políticos e celebridades. Nas mesas dos jantares e nos salões de baile, fecharam-se acordos secretos e arranjos políticos, arrumaram-se eleições e nomearam-se candidatos.

O Grande Hotel hospedou personalidades, como atores e atrizes famosos, que passaram por São Paulo no século XIX. Algum tempo após sua inauguração, no dia 8 de agosto de 1879, chegou pelo trem da Estrada de Ferro do Norte, o notável artista Ernesto Rossi, que foi recepcionado com uma festa calorosa já na estação, enfeitada com bandeiras e fastões de flores e iluminada "a giorno". Assim que o ator saiu do trem, rojões pipocaram pelo ar. Mais tarde, Rossi, da janela de seus aposentos no hotel, fez um discurso para a multidão que o saudava. Ele estava em São Paulo para representar Otelo, que havia estreado no Teatro de São José, na Praça dr. João Mendes[66].

Uma das maiores divas da época, a atriz Sarah Bernhrdt também ficou hospedada no Grande Hotel. Em 1886, Sarah excursionou pela América Latina, aonde recebia muitíssimo bem para se apresentar para uma platéia que, segundo ela mesma, não entendia nada do que ela dizia[67]. Ainda assim, sua passagem pelo Brasil foi um sucesso. No Rio, D. Pedro II fora vê-la todos os dias. Observadora atenta, com uma língua ferina, Sarah manda cartas ao amigo Raoul Ponchon, na França, em que insinua que o imperador não fora não generoso em presentes e dinheiro quanto poderia.

Em 27 de maio, ela comenta a viagem que faria para São Paulo. "Dentro de alguns dias partiremos para um lugarejo chamado São Paulo, a catorze horas do Rio. Chamam-no de Suíça Brasileira e dizem que lá faz muito frio". Era dessa maneira a atriz via a cidade em que apresentaria um de seus sucessos*, Fedra,* de Victorian Sardou. Para Sarah Bernhrdt São Paulo era um lugarejo perdido no meio do nada. Já para a cidade, a visita da atriz tinha outro significado.

---

66 Antonio Egydio Martins. *São Paulo Antigo*. S. Paulo: Paz e Terra, 2003, p. 436.

67 Ver a biografia de Arthur Gold e Robert Fizdale. *A divina Sarah*. (São Paulo: Companhia das Letras, 1994) em especial o capítulo "Maridos e amantes", em que são reproduzidas as cartas da artista .

Sarah chegou em São Paulo no dia 17 de junho, às cinco e meia da tarde, num trem especial vindo diretamente do Rio. Hospedou-se com sua companhia no melhor lugar da cidade, o Grande Hotel. Para tanto ocupou três aposentos do primeiro andar. Fez uma apresentação estrondosa no Teatro São José e partiu contando o quanto havia ganhado com a excursão[68]. "Neste 17 de agosto às 4 horas da tarde tenho 200 mil francos. Todas as minhas despesas estão pagas, meus vestidos, as contas de Maurice – tudo! Dê-me parabéns. (...) levarei comigo um milhão"[69].

A passagem de Sara Bernhrdt e Ernesto Rossi por São Paulo também nos dá pistas sobre o sentido cultural que o Grande Hotel possuía para a cidade. Ao abrigar estrangeiros, e não apenas personalidades famosas – se bem que elas ajudavam a espalhar a fama do Grande Hotel –, os hotéis tornavam-se, por assim dizer, uma espécie de zona de fronteira[70], em que habitantes de uma cidade (no caso, São Paulo), se relacionavam com o resto do mundo. Num período em que as comunicações eram mais lentas, os hóspedes estrangeiros agiam como emissários de novas culturas, trazendo valores, símbolos, idéias e hábitos diferentes. Basta perceber a quantidade de relatos de viajantes que passaram por São Paulo para notar as diferentes opiniões e impressões sobre a cidade de cada um. Carl Kosertiz impressionava-se com os conterrâneos, os alemães[71]. Junius, um carioca, com a espantosa transformação de São Paulo de sua mocidade[72]. Henrique Raffard com os crescentes negócios da cidade[73].

Os hotéis como negócios: vitrines da nova vida urbana

Além de significar a nova fase de prosperidade econômica da cidade, o Grande Hotel consolidou um novo tipo de negócio – a hospedagem. Um hotel do porte do Grande

68 Antonio Egydio Martins. *São Paulo Antigo*. S. Paulo: Boitempo, 2003, p. 437.

69 Arthur Gold e Robert Fizdale. *A divina Sarah*. S. Paulo: Companhia das Letras, 1994, p. 210.

70 Ainda hoje isso é verdade. E é verdade também para aeroportos, estações de trem ou rodoviárias.

71 Carl von Koseritz. *Imagens do Brasil*. Belo Horizonte/ São Paulo. Itatiaia/ Edusp, 1980.

72 Firmo de Albuquerque Diniz. *Notas de viagem*. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978.

73 Henrique Raffard. *Alguns dias na Paulicéia*. São Paulo: Academia Paulista de Letras, p. 1977.

Hotel, ou de seu concorrentes, como o Grande Hotel de França ou o Hotel d' Oeste, empregava uma grande quantidade de funcionários, tanto na criadagem e limpeza dos quartos, como nos restaurante. As relações de trabalho no hotel eram de diversos tipos e iam de escravos para a limpeza a empregados estrangeiros, como cozinheiros e gerentes.

A própria arquitetura e decoração do Grande Hotel deixaram um marco, isto é, possuíam um significado, para a história do urbanismo e para a história da cidade[74]. Construído especialmente para ser um hotel de luxo, pela primeira vez em São Paulo um edifício oferecia um espaço privado *para cada hóspede ou família de hóspede.* Cada quarto era pensado, construído e mobiliado especialmente para os hóspedes[75]. Isso significava uma quantidade imensa de camas, mesas de cabeceira, mesinhas, cadeiras, roupas de cama e de banho que precisavam ser novas e limpas – para dizermos o mínimo e sem falarmos no serviço de mesa do restaurante do hotel.

Qualquer um podia hospedar-se no hotel, contanto que pagasse a taxa de pernoite. O hóspede era ao mesmo tempo, conhecido e desconhecido de seus pares[76]. Não era possível escolher um vizinho ou mesmo com quem compartilharia os serviços, o restaurante ou mesmo as áreas comuns do hotel. Mas quem freqüentava o Grande Hotel, além de estrangeiros endinheirados, era apenas uma parte da elite de proprietários de terra e negociantes, por isso o semi-anonimato dos hotéis convinha a uma classe social que queria "ver e ser vista" no hotel.

Com um interior finamente decorado, descrito tanto por Carl Koseritz como pelo Doutor Firmo de Albuquerque Diniz, os proprietários do Grande Hotel, Frederico Glette e Carl Schorcht, sabiam jogar com os sentimentos dos hóspedes. Os objetos de luxo, os vasos, candelabros, espelhos, tapetes, toalhas bordadas, serviam para que os hóspedes se sentissem mais poderosos, mais chiques e mais ricos do que muitas vezes eram realmente.

---

74 Heloisa Barbuy. *A cidade-exposição*. São Paulo: Edusp, 2006. Ver em especial o capítulo "Usos da cidade" e o subitem: "Hotéis e restaurantes: novas formas de sociabilidade", que começa na p. 92.

75 Michelle Perrot (org.). *História da vida privada*. Da Revolução Francesa a Primeira Guerra. Vol. IV. São Paulo: Compnhia daa Letras, 1987. Ver o capítulo "Maneiras de morar", da própria organziadora e "Espaços privados", de Roger-Henri Guerrand.

76 Andrew K. Sandoval-Strausz. *Hotel: an american history*. (…).

O hotel era uma espécie de "loja de bom gosto", uma vitrine, cuidadosamente arranjada para vender uma idéia de solenidade, poder, riqueza e extravagância bem calculada. Não poderia haver propaganda melhor para um estabelecimento.

Ao freqüentarem os bem-arranjados salões do Grande Hotel – e também os restaurantes, confeitarias, parques ou lojas da cidade, os fazendeiros e suas mulheres voltavam para o interior com uma idéia clara o que era preciso para mostar riqueza e poder. Não preciso mais ir à rua do Ouvidor, no Rio de Janeiro. Bastava uma estadia no Grande Hotel e uma volta pela r. Direita para saber das modas estrangeiras, da decoração refinada, das últimas novidades.

Desta forma, os hotéis se tornaram também vitrines, não apenas de estilos arquitetônicos ou de decoração, mas também das mais recentes maravilhas do "mundo moderno" – a eletricidade, o correio e o telégrafo, o elevador, o gás encanado, e mesmo o telefone muitas vezes apareceram antes nos hotéis do que nas residências. Os hotéis de luxo, e em São Paulo mais especificamente, o Grande Hotel, associavam-se com idéias, conceitos e sentimentos próprios à crescente expansão do capitalismo no século XIX: negócios, riqueza, modernidade, tecnologia e luxo[77].

Um poema crítico, escrito em plena depressão americana, dá conta tanto dessa relação estreita – entre o crescimento dos negócios e os hotéis de luxo – como expõe claramente essas idéias, conceitos e sentimentos contraditórios. Era a inauguração do Waldorf-Astoria, em Nova York, em 1931, um hotel que custou 28 milhões de dólares e fez com que Langston Hughes[78], poeta negro do Harlem, escrevesse essas linhas:

> **Waldorf –Astoria**
> Fine living a la carte?
> Come to the new Waldorf-Astoria!
> LINTEN HUNGRY ONES!
> Look! See what Vanity Fair says about the new Waldorf-Astoria:
> "All the luxuries of private home…"
> Now, won´t that be charming when the last flop-house
> Has turned you down this winter?

---

77 Andrew K. Sandoval-Strausz. *Hotel: an american history*. (…).

78 Langston Hughes foi um poeta americano nascido em Joplin, Missouri, em 1902. Foi um ativista pelos direitos humanos, denunciou os problemas da depressão, fez parte da geração conhecida como Harlem Renaissance e influenciou uma geração de escritores. Morreu em 1967.

Desta forma, ao mesmo tempo em que São Paulo construía edifícios imponentes, em que a riqueza passava a ser o símbolo de uma nova cidade, começavam também a aparecer mais evidentemente os símbolos de pobreza. As autoridades passaram a se incomodar com as quitandeiras, com os sem-trabalhos, bêbados, as prostitutas ou mesmos os homens remediados, que foram expulsos do espaço urbano central[79].

O "cosmopolitismo" passou a ter um significado bem claro: de implementação de uma aparelhagem urbana construída para dar conta das transformações de São Paulo numa cidade burguesa e capitalista[80]. Da mesma maneira que o Grande Hotel, os cafés, as confeitarias, os banhos, o sorvete, os restaurantes e choperias, simbolizavam a crescente riqueza de São Paulo, também significavam a expulsão dos que não eram ricos para a periferia. Ana Lúcia Duarte Lanna, ao analisar o processo semelhante em Santos, afirma: "Este mesmo processo foi instaurado novos lugares e modos de vida e redefinindo os espaços públicos e privados. Esvaziavam-se as ruas, consolidavam-se as casas como lares e domicílios e constituíam-se lugares de encontro e lazer que expressavam um tempo que, como todas as outras mercadorias, devia ser consumido"[81].

Hospedar-se no Grande Hotel poderia significar muitas coisas ao tempo. Mas um escritor resumiu de maneira exemplar essa associação entre os hotéis, o mundo dos negócios e o nascente "cosmopolitismo"[82]. Em 1907, o escritor Henry James resumiu em "The american scenes" o ato, aparentemente banal, de hospedar-se num hotel. Dizia ele que estava verdadeiramente tentado a se perguntar se o espírito do hotel não seria o mesmo que o espírito americano...". Ou, não seria esse espírito o mesmo que Max Weber[83] descreveu em seu livro mais famoso, o "espírito do capitalismo" [84]?

---

79 Maria Odila Leite da Silva Dias. *Quotidiano e poder*. São Paulo, 1995: Brasiliense.

80 Florestan Fernandes. *A revolução burguesa no Brasil*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1974.

81 Ana Lúcia Duarte Lanna. *Uma cidade em transição*. Sanmtos: 1870-1913. São Paulo: Hucitec. 1996, p. 20.

82 Andrew K. Sandoval-Strausz. *Hotel: an american history*. (…).

83 Max Weber. *A ética protestante o espírito do capitalismo*. São Paulo: Companhia das Letras.

84 Com o tempo o Grande Hotel se modificou. Surgiram outros hotéis, melhores e mais luxuosos. Entre eles, a famosa *Rotisserie Sportsman*, aonde Oswald de Andrade costumava gastar a fortuna

Os hotéis, e o Grande Hotel em particular, acabaram por se tornar, além de um local de hospedagem, um lugar associado à culinária internacional, de gostos requintados e sabores exóticos. Foram os hotéis os primeiros a propagandearem seus serviços nos jornais da cidade anunciando novidades, ressaltando a limpeza e praticidade de seus serviços (o que, claro, nem sempre correpondia à realidade). Os hotéis contratavam cozinheiros estrangeiros e serviam comidas diferentes. O livreiro Garroux, personagem conhecido na cidade por causa de sua casa comercial, faz o casamento de suas suas filhas no Grande Hotel. Carl Koseritz, sem querer, é testemunha da festa.

> Quando voltamos ao hotel encontramos a escada de mármore juncada de pétalas de rosa. É costume daqui, quando se forma um estudante, ser saudado pelos pais e irmãos com flores, e dois jovens recém-formados têm os apis residents no hotel. Costume bonito e poético. Foi também um dia muito animado no nosso hotel, pois ali se derem os casamentos de duas filhas do livreiro Garroux, e todo São Paulo foi convidado. Estive um momento espiando e o que mais me chamou a atenção foi um gigantesco "bouquet" de cerca de três metros de roda, que estava enfeitando a ante-sala e que possuía pricipalmente cravos e violetas[85].

Koseritz vai ao "Germânia" e, mais tarde, comenta que o hotel estava tão agitado com a recepção, o baile de casamento e as danças animadas, que ninguém queria dormir.

Antigo e moderno se misturavam em São Paulo nesta época. As formas de hospedar ilustram essa mistura de maneira exemplar. Até meados do século XIX para se hospedar na cidade precisava-se de uma carta de recomendação ou então o viajante era obrigado a ficar numa das casas de pasto ou estalagens mencionadas no primeiro capítulo. Ernani da Silva Bruno dá a data do primeiro hotel da cidade como sendo 1954[86]. O *Diário de São*

---

da família. No final do século XIX, o Grande Hotel se transformou na pensão de D. Rosa, para estudantes ricos. Mais tarde ainda, em 1964, o prédio foi demolido e em seu lugar, isto é, no número 345 foi erguido um prédio e um conjunto de lojas.

85 Carl von Koseritz. *Imagens do Brasil*. São Paulo/ Belo Horizonte: Edusp/ Itatiaia, 1980, p. 271 e 272.

86 Ernani da Silva Bruno. (...), vol II, p. 693.

Paulo, em 1865, na coluna "Cartas de Sigismundo" conta uma história engraçada sobre as confusões do cotidiano paulista.

Sigismundo veio da roça para hospedar-se na casa de seu cumpadre, o comendador Rodovalho, já que este, sempre em épocas de eleição, o hospedara em sua casa. Chegou com um "Ó de casa" que não surtiu nenhum efeito. Veio uma escrava atendê-lo e disse que não podia hospedá-lo pois o patrão estava fora, na Guerra do Paraguai. Aos air, o roceiro percebeu que o "cumpadre" escutava sua conversa atrás da porta. Ficou decepcionado e partiu em busca de outros lugares para ficar.

Finalmente, chegou ao Hotel Itália aberto fazia pouco tempo. Bem acolhido pelos proprietários do estabelecimento, Sigismundo confundiu a boa recepção com a função comercial do hotel. Reparou também na profusão de estrangeiros e negociantes que estão hospedados no hotel e terminou por elogiar desmedidamente o estabelecimento.

> Fui recebido, como seu eu fosse algum comendador; pegarão-me o chapéus de Braga, mandaram sentar-me em uma marqueza, que aqui tem o sobrenome de sofa, recolheram o cargueiro, e foi Pangaré para a estrebaria. O meu piá ficou à porta, de boca aberta, a ver uns negociantes agarrando nossos patrícios, cada um por um braço, para lhe comprarem. Fui recebido com especial agrado, como dizem os nossos deputados da deputação.

Para Sigismundo o patrão dessa nova "casa de pasto" chamada "hotel" era muito melhor do que seu cumpadre, seu "fiel hóspede vitalício"[87].

87 A história foi recuperada por Afonso de Freitas num enorme artigo publicado pela Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo em 1914 (p.502). Agradeço a Paula Janovitch a cópia desse material.

III. Restaurantes

A complexa questão dos restuarantes

Os restaurantes não eram comuns na São Paulo do século XIX. Nos jornais, almanaques, cronistas, memórias e relatos sobre a cidade, até a metade do século, poucas são as vezes em que se menciona a palavra *restaurante* na cidade. A partir de meados de 1870, botequins, confeitarias, sorveterias, choperias, se tornam mais comuns na paisagem da cidade. Lugares que ofereciam uma multiplicidade de novos sabores vindos de cozinhas de imigrantes, como os frios alemães, ou ainda tradicionais, como os doces portugueses e amendoins torrados.

Na década de 1890 existiam na cidade apenas 17 estabelecimentos denominados restaurantes, entre os quais destacamvam-se os ligados às Estações de Trem, na Estação da Luz e na Estação do Norte, além de um perto do teatro São José e outro, no Jardim da Luz[88]. Fora esses mais conhecidos, na maioria das vezes, os restaurantes são sempre citados junto dos hotéis. Quem possuísse um hotel quase que automaticamente servia comida em um salão ou anunciava que poderia vender comida "para fora". Dessa maneira, os restaurantes possuíam outra função – ou uma função ainda não muito bem estabelecida para os paulistanos. Primeiramente, serviam estrangeiros ou viajantes. Moças, senhoras ou famílias não frequentavam tais lugares ou seriam mal vistas. A comida era para ser feita e servida em casa. Com o tempo, os restaurantes dos hotéis tornaram-se locais de recreação, sociabilidade e lazer até para mulheres e moças de família.

Todos entendiam o que significava um restaurante, ainda que, para a população, um restaurante que não estivesse localizado dentro de um hotel teria outra nome, mesmo que servisse comidas em mesas a um preço exposto num *menu* – era o caso dos cafés, das confeitarias, das choperias, das casas de banho ou do Pavilhão Marítimo. O Café Java misturava denominações e conceitos e também se intitulava restaurante, anunciando que

88 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo*. (...), p. 1152.

em seu estabelecimento o público podia encontrar "todos as condições de luxo e comodidade" e gabinetes particulares para as famílias, com service especial"[89].

Nos almanaques, os proprietários de estabalecimentos do gênero nunca mencionavam ser proprietários de *restaurantes*. Na *Província*, em fevereiro de 1878, o restaurante Paulistano, na Travessa do Rosário, anunciou que precisava de cozinheiro e de um pequeno copeiro de 12 ou 13 anos para trabalhar[90]. Ao longo daquele ano, pequenos anúncios desse tipo aparerecem esporadicamente, mas nunca fazem propaganda do próprio lugar, a não ser se o restaurante ficasse dentro de um hotel.

Hotéis e restaurantes tornaram-se, por assim dizer, indissociáveis. Era o caso de Leon Herbelin, proprietário de cômodos e quartos mobiliados e "restaurant" na r. da Quitanda, número 12, que anunciou seu negócio no dia 3 de março de 1878 nas páginas de *A Província de S. Paulo*[91]. Ou mesmo do Hotel das Quatro Nações, também localizado na r. da Quitanda, n. 19, que no dia 19 de fevereiro de 1878, "participaram ao respeitável público, que no seu bem montado estabelecimento, [o público] encontrará comida à toda hora. Recebe pensionistas e manda levar comida para fora. Para esse fim tem um excelente cozinheiro[92]." Ou ainda, no Hotel Brangança, que em seu restaurante servia feijoada completa à moda do Rio de Janeiro todos os dias, na mesma rua da Quintada, n. 7[93].

Ao longo dos anos, uma infinidade de pequenos e médios estabelecimentos abriram seus negócios oferecendo acomodações e refeições. Como já foi mencioando, o cronista Américo de Campos reiterava essa relação entre o hotel e restaurante: "Habitar no hotel, comer no restaurante, ir ao café ou à confeitaria, escândalos incríveis que não praticavam os nossos progenitores, salvo caso de força maior, são fatos comezinhos hoje, normais, afinados pelo *diapason* dos mais exigentes escrúpulos e na plena concordância das leis

89 Idem, p. 1152 e 1153.

90 *A Província de S. Paulo*, 14 de fevereiro de 1878

91 *A Província de S. Paulo*, 3 de março de 1878.

92 *A Província de S. Paulo*, 19 de fevereiro de 1878

93 *A Província de S. Paulo*, 14 de fevereiro de 1878

divinas e humanas"[94]. Para o escritor, havia apenas uma geração que as moças poderiam frequenter tais lugares. Isto significava que aqueles eram novos hábitos na cidade, que ainda estavam sendo incorpados ao cotidiano.

Para se compreender a ausência de restaurantes (fora dos hotéis) na vida da cidade é preciso perceber que o restaurante era uma instutuição recente mesmo na França, aonde havia sido criado. Mesmo para padrões europeus, a instituição do restaurante ainda era recente. Percebe-se, inclusive, a ausência da palavra no dicionário de Raphael Bluteau, escrito no século XVIII[95]. Na São Paulo oitocentista, as funções e nomes de restaurantes, confeitarias, sorveterias, choperias, botequins ou cafés confundiam-se e misturavam-se, já que todos esses lugares serviam e vendiam comida pronta para os clientes.

De uma certa forma, o restaurante e o hotel surgiram na mesma época, ainda que tenham se desenvolvido ritmos e funções diferentes e, eventualmente, acabaram por se dissociar. Por diferentes motivos, a associação entre ambos criou vínculos e rótulos sociais, numa interrelação de idéias em que cada um saía ganhando. O restaurante, por ter uma clientela garantida de hóspedes estrangeiros que precisavam se alimentar. O hotel, por receber mais visitantes que não precisavam, necessariamente, serem de fora da cidade.

Na verdade, a grande transformação das casas de pastos em hotéis com restaurantes, para além de uma arquitetura própria, foi essa. Enquanto, as casas de pasto recebiam viajantes e estrangeiros para comerem, o restaurante do hotel podia ser freqüentado por personalidades da cidade, incluindo mulheres e famílias. No restaurante do hotel, a comida era o menos contava mem termos sociais. Ser visto, ou ver os vizinhos, parentes, conhecidos ou desconhecidos, personalidades estrangeiras e locais era o mais importante – e o que conferia *status* ao lugar.

O cronista Américo de Campos reafirmava essa hipótese ao escrever que "freqüentar o hotel, comer o restaurante" eram atitudes dos novos tempos, ou melhor, de pessoas em

---

94 *Almanach literário de S. Paulo para o ano de 1878*. Publicado por José Maria Lisboa. Fac-símile. São Paulo: Governo do Estado de S. Paulo/Imprensa oficial, p. 6 e 7.

95 *Dicionário de Raphael Bluteau*. Versão digital na página do Instituto de Estudos Brasileiros.

sintonia com os novos tempos[96]. O hotel emprestava seu ambiente elegante, freqüentado por estrangeiros, para o restaurante, que por sua vez servia o que havia de melhor no mundo da gastronomia, geralmente de uma maneira requintada. Não à toa, casamentos, aniversários ou outras comemorações passaram a ser feitos nos salões dos restaurantes dos hotéis, como foi o caso do casamento das filhos do livreiro Garroux[97].

A história do restaurante começou nos anos que antecederam a Revolução Francesa. E, para podermos entender melhor essa idéia, faz-se necessário uma pequena pausa para uma explicaçãop sobre o significado e a origem do restaurante na Europa.

A França e a invenção dos restaurantes

A questão sobre a história dos restaurantes é complexa. E isso se reflete na denominações do lugares para se comer for a na São Paulo do século XIX. O restaurante surgiu com a ebulição política e cultural do Iluminismo. E, claro, nasceu em Paris. Como os diferentes estabelecimentos que serviam comida na época – cafés, tavernas, casas de pasto, *traiteurs* –, o restaurante também teve um papel político, de reunião, discussão de idéias e de socialibilidade. Mas, o restaurante foi criado com uma idéia diferente. "No restaurante", escreve Rebecca Spung, "o cliente, homem ou mulher, desfrutava de um novo tipo de atendimento personalizado, que raramente ou nunca teria encontrado antes, de forma que, mesmo quando os restaurantes passaram a servir refeições completas, eles não se assemelhavam em praticamente nada a uma estalagem, taverna ou casa de pasto. Pelo contrário, o restaurante deu novo significado às emoções, expressões e ações individuais e elaborou toda uma nova lógica de sociabilidade de convivência" [98].

O restaurante nasceu como local em que se podia comer um "caldo restaurativo", um alimento refinado saudável para os corpos enfraquecidos. A receita clássica levava carnes de ave e de boi, diversas raízes, cebolas e ervas. Alguns cozinheiros citam o açúcar-

96 *Almanach literário de S. Paulo para o ano de 1878*. (…), p. 6.

97 Carl Koseritz. *Imagens do Brasil*. Belo Horizonte/ São Paulo, Itatiaia/ Edusp: 1980, p. 267

98 Rebecca L. Spung. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2003, p. 86.

cande como um dos ingredientes, outros mencionam o pão torrado, a manteiga, a cevada. Podiam entrar no caldo até mesmo ingredientes insólitos como pétalas de rosa, passas ou âmbar[99]. Numa das primeiras casas do gênero, aberta em 1765, um certo Boulanger, escreveu na fachada: *Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo*.

O lugar rapidamente se tornou moda em Paris. E ser também "fraco do peito", um atributo desejável para uma alma cansada, como se auto-intitulavam os homens e mulheres do período. Desta forma era freqüentado por condes, duquesas, marqueses, ministros do rei e filósofos de primeira categoria como Voltaire e Rousseau. Mas os *restauranteur*s não se limitaram a servir caldos de frango e cremes de arroz por muito tempo. Logo diferenciaram-se dos *traiteurs* e das casas de pasto pelo uso de cardápio, pela opção do serviço a qualquer momento e pela presença feminina entre os tomavam os caldos restaurativos. Foram os três elementos combinados que tornaram os restaurantes, os lugares mais importantes de Paris. Mas de que maneira esses três elementos se combinam para revolucionar a forma em que se podia servir alimentos em público?

A idéia de se servir alimentos a um preço fixo era, na verdade, uma novidade. O cliente podia saber *com antecedência*, antes mesmo de entrar no lugar, quanto ia gastar e o que pretendia comer. Desta maneira não estava preso aos cardápios fixos das casas de pasto, das tavernas e dos *traiteurs*. Podia escolher entre os diferentes alimentos oferecidos num cardápio. Sua vontade era respeitada e imperava. O freguês não precisava chegar a uma hora determinada, nem se engalfinhar com outros na busca pelo melhor pedaço, nem ouvir conversas desagradáveis. É claro que não tardou para que os restaurantes se espalhassem por Paris e, pouco mais tarde, pela Europa.

O que realmente o dono do restaurante oferecia era a possibilidade de homens e mulheres sentarem-se a sua própria mesa, levando em conta seus próprios gostos, desejos e necessidades. Tudo isso a um preço, que ao mesmo tempo era democrático – qualquer um que poderia pagar por aquilo era bem-vindo – e classificatório – a refeição era muito cara e só os ricos e muitos ricos podiam pagar por aquele luxo. Ainda assim, o restaurante

---

99 Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. *História da alimentação.* (...), p. 755, especialmente o capítulo "Nascimento e expansão dos restaurantes".

foi visto como um avença democrático nas artes de receber. "Outros traços distinguem radicalmente o restaurante de seus antepassados, a bodega, a taverna, ou a estalagem: de um lado, a limpeza e mesmo o luxo da decoração; de outro, e principalmente, o fato de colocarem a gradne cozinha no domínio público.[100]"

A alta cozinha das cortes e da aristocracia estava aparentemente disponível para todos, ou pelo menos, para quem pudesse pagar. Na verdade, a expansão dos restaurantes, primeiro por Paris, depois pelo mundo, ao longo do século XIX está ligada à vitória e à expansão da própria burguesia. Não é à toa, que a idéia da invenção do restaurante se associa aos ideais da Revolução Francesa, que varre do mapa a ditadura das corporações de comida na França.

Na virada do milênio para os anos 1800, a velha ordem aristocrática havia terminado. O século do dinheiro, o século XIX, começava. A aparentemente irrelevante escolha dos pratos de uma refeição iria transformar o restaurante numa instituição dos novos tempos, ligada ao poder e ao dinheiro. Nas grandes mansões aristocráticas dos *boulevards* parisienses, transformadas em restaurantes, podia-se comer as receitas elaboradas pelos maiores cozinheiros da época, como Antoine Carême[101] – e, ao longo do século XIX, seus sucessores como Dugléré, Ubain Dubois e, por fim, Escoffier.

Em São Paulo, assim como no Rio de Janeiro, os restaurantes desde cedo associaram-se aos hotéis. Relação essa que também vinha do fato de serem estrangeiros, ou mesmo franceses, os donos dos primeiros restaurantes e hotéis do país. Notório é caso do Hotel Pharoux, na Corte, várias vezes remodelado, que aparecia como ponto chique da cidade[102]. Ainda assim, os estabelecimentos que vendiam e serviam comida fora de casa tinham os mais variados nomes que podiam ir de simples armazéns ou botequins a Cafés, tivolis ou Stads Berns, ascervejarias alemãs.

---

100 Jean-François Revel. *Um banquete de palavras*. Uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Compnhia das Letras, 1996, p. 229.

101 Para saber sobre a vida extraordinária de Antoine Carême ver sua biografia escrita por Ian Kelly e publicada pela no Brasil pela Jorge Zahar (Rio de Janeiro: 2005).

102 Daniel Parish Kidder e James Cooley Fletcher. *O Brasil e os Brasileiros* (1851-1865). vol. 1, São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1941. p. 15

Para além dos cafés e restaurantes, multiplicam-se os locais de sociabilidade: o Pavilhão Marítimo, a Confeitaria Nagel e a Casa de Banhos da Sereia

Os cafés e os restaurantes de hotéis não foram os únicos estabelecimentos a trazer para a cidade os novos ares cosmopolitas e mundanos do século XIX. Além da reforma urbana promovida por João Teodoro Xavier de Matos, ocorrida poucos anos após a abertura da Estrada de Ferro, outros estabelecimentos comerciais ligados às novas formas urbanas de alimentação e sociabilidade foram se multiplicando.

Poucos dias antes da inauguração da ferrovia, abriu-se o Pavilhão Marítimo, numa quarta-feira, dia 29 de janeiro de 1867[103]. O *Correio Paulistano* anunciou o lugar como sendo um estabelecimento "único em seu gênero", montado em frente à Estrada de Ferro. Haveria cômodos confortáveis nos quais as famílias poderiam tomar refrescos, ouvir a banda tocar valsas ou ver o trem chegar de Santos. O grande anúncio, de quase meia página, continuava com os seguintes dizeres:

> Para evitar a confusão geralmente se dá em estabelecimentos desta ordem, tem-se admitido que as pessoas que desejarem server-se de qualquer gênero da casa, deverão munir-se no botequim do cartão respective e, por meio deste, obterão dos serventes aquilo que quiserem. Adverte-se que não serão admitidas pessoas de moralidade menos reconhecida nem igualmente descalças ou em mangas de camisa. Nos dias de semana o simples ingresso no Pavilhão sera gratuito e nos domingos e dias Santos custará 100 rs.[104]

Aos poucos a região que englobava as ruas centrais, rua a Imperatriz, a São Bento, a Boa Vista, a Direita, acabou por se tornar o ponto elegante da cidade, com a abertura de lojas de artigos femininos, de farmácias, padarias, confeitarias, restaurantes e hotéis. Uma das primeiras casas a atrair a freguesia rica, desejosa de espaços de distinção e sociabilidade foi a Confeitaria de Adolpho Nagel fundada na década de 1860. Nagel logo que chegou ao Brasil vindo da Alemanha voltou-se para negócios que ainda não tinham tradição em São Paulo: uma confeitaria e uma fábrica de gelo. O sucesso comercial da

---

103 *Correio Paulistano*, 29 de janeiro de 1867.

104 *Correio Paulistano*, 29 de janeiro de 1867.

loja foi transmitido ao filho e ainda em 1900, a Confeitaria Nagel continuava a ser um dos pontos elegantes da Capital.

Firmo de Albuquerque Diniz, Június, freqüenta a Confeitaria Nagel quando vem à cidade associando-a aos negócios estrangeiros, que davam à cidade características da modernidade[105]. Diz que na rua as Imperatriz pode-se encontrar tudo o que faz os "regalos da infância", incluindo os doces da confeitaria e os brinquedos, os "jouets" e os "toupiès"[106]. Quando o advogado visitou a cidade, a confeitaria ficava no centro, num sobrado de estilo antigo, tendo a fachada em azuleijos portugueses de cor amarela e, por cima da porta, escrito em letras douradas, o nome do lugar[107]. Antônio Egydio Martins dá o endereço, na rua XV de Novembro, n. 26[108], o mesmo endereço mencioando por Ernani da Silva Bruno[109].

Ali perto, no Largo do Rosário, várias outras confeitarias tiveram seus dias de glória e reuniam os rapazes paulistanos, como era o caso da Castelões, cujas três portas ficavam abertas até as dez da noite, e cujo sorvete, servido às 14h30 e aàs 16h00 faziam tremendo sucesso entre os freqüentadores.

As moças de família, por mais que fossem fãs dos doces e sorvetes do lugar, tinham de sair às cinco da tarde impreterivelmente – senão corriam o risco de serem confundidas com as "borboletas cosmopolitas que em abundantes partidas vindas do Rio da Prata e de outros pontos longínquos da cidade" tomavam conta do lugar[110]. Um escritor desconhecido deixou o testemunho dessa confusão social em seu romance, *Gente rica*, de 1912[111]. José Agudo, o romancista, descreveu uma cena em que um personagem, convidado para

---

105 Firmo de Albuquerque Diniz. *Notas de viagem*. (...), p. 84.

106 Firmo de Albuquerque Diniz. *Notas de viagem*. (...), p. 84 e 85.

107 Firmo de Albuquerque Diniz. *Notas de viagem*. (...), p. 84 e nota 99 na mesma página.

108 Antonio Egydio Martins. *São Paulo antigo*. São Paulo: Paz e Terra, 2004, p. 331.

109 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo*. (...), p. 1157.

110 As borboletas são uma metáfora utilizada por Américo de Campos para designar as prostitutas que começavam a chegar na cidade vindas de várias partes do mundo. Ver o *Almanaque literário para o ano de 1878*, (...) p. 3.

111 José Agudo. *Gente rica*. São Paulo: Typografia e Editora O Pensamento, 1912, p. 119.

ir ao Castelões ou à Brasserie respondeu: "Vamos à Brasserie. Não me agrada a freguesia que a estas horas freqüenta o Castelões". As famílias passavam então para outros pontos, como a própria Nagel (que sempre zelou pelo bom nome das moças) ou a Fasoli na Quinza de Novembro; a Confeitaria Progredior ou a Brasserie.

Essa mistura de freqüência, de moças e "borboletas", é bem interessante para percebermos o tipo de sociabilidade envolvida nesses primeiros tempos das confeirtarias, restaurantes ou bares. As moças de família, ou as senhoras bem casadas, podiam ir sem problemas a alguns lugares em determinadas horas, enquantos outros eram proibidos ou vistos com maus olhos. Os códigos eram conhecidos de todos na cidade, ainda que não fossem escritos ou nem mesmo ditos para as moças. Qualquer moça elegante de São Paulo sabia que não deveria ir ao Castelões depois da cinco da tarde.

Um outro estabelecimento que marcou época na São Paulo de meados do século XIX foi a Casa de Banhos da Sereia, de propriedade de Joseph Fisher. O estabelecimento originalmente pertenceu à Henrique Schroeder e foi inaugurado em meados da década de 1860[112]. Henrique chegara ao Brasil na década de 1840 e ficaria conhecido como ourives[113]. Em 1871, Joseph Fisher, húngaro, que desembarcara no Brasil na mesma época que o colega, compraria a casa pelo valor de 3:600$000[114].

A Sereia ficava no Largo São Bento, em frente ao mosteiro, no número 1 da referida rua. Ao ser adquirida por Fisher possuía 8 banheiras de mármore com torneiras e encanamento de chumbo, 8 mesas de mármore, 8 cabides, 8 tapetes, 8 lampiões de querosene, 6 cadeiras de braço, 18 cadeiras simples, 1 vidraça, 1 balcão, 3 lampiões grandes, 2 divãs de molas, 8 cortinados com pertences, 3 máquinas de sorvete, máquinas de lavar e engomar, caldeira e reservatório[115].

A Sereia Paulista era uma tremenda novidade para a cidade, que tinha como bandeira de seu proprietário a modernização dos costumes. Além dos banhos, de água quente,

---

112 *Correio Paulistano*, 23 de dezembro de 1866.

113 Silvia Siriani. *Uma São Paulo alemã*. (...), p. 317.

114 Silvia Siriani. *Uma São Paulo alemã*. (...), p. 154.

115 Silvia Siriani. *Uma São Paulo alemã*. (...), p. 154. Silvia pesquisou os livros de escrituras do II Cartório da Capital, Ordem E12115, para os anos de 1870-71.

água fria e de chuva[116], funcionava como um restaurante e um botequim, servindo refeições e bebidas próprias e de diferente procedências do mundo, como o vinho que Fisher dizia que vinha da própria Hungria, sua terra natal – mas que as más línguas da cidade afirmavam vinha das margens do Tietê – ou a cerveja fabricada por ele mesmo.

Uma das grande novidades do estabelecimento, além dos anúncios em jornais ou seminários como o *Cabrião*, eram as máquinas de sorvete, pioneiras na capital paulista[117] e que serão analisadas no próximo capítulo. No anúncio publicado no dia 23 de dezembro, são exaltadas as propriedades do estabelecimento.

> O proprietário da Sereia Paulista homem eminentemente inimigo do verão e incansável antagonista do calor, abrio há tempos, na rua São Bento, uma casa onde encontra-se refrigério para o corpo e para a alma. (…) O estabelecimento, que tem seus ares de paraíso, (…) O *Cabrião* apoia a lembrança, e recomenda aos quentes de corpo e de espírito a freqüência daquela casa refrigerante. [118]

O estabelecimento de Jocob Fisher não tardou para tornar-se um dos mais conhecidos locais de sociabilidade da elite masculina paulistana. Fisher também servia bifes à cavalo, amaciados com leite de folhas de mamoeiro, e regados vinho magiar, que faziam sucesso. Eram conhecidos como os melhores bifes da cidade. No dia 9 de novembro de 1883, Carl Koseritz, em visita à São Paulo, vai ao Sereia em companhia de outro amigos alemães, Messenberg e Gladosch. Ao descrever o lugar, o jornalista faz uma piada irônica e diz que vai visitar o lugar com as maiores esperanças, mas fica decepcionado, pois

---

116 Os banhos de chuva realmente causaram sansação na cidade e também espanto nesta pesquisadora. O assunto tornou-se pauta de acaloradas discussões com Haroldo Ceravolo Sereza acerca da origem da palavra chuva e chuveiro. Até que às vésperas do Natal de 2007, me deparei com um texto, dentro do *Cabrião*, que descrevia os famosos banhos de chuva. O indivíduo era banhado por um "magnífico regador", o precursor dos chuveiros. (Prefácio de Délio Freire dos Santos ao *Cabrião, seminário humorístico editado por Ângelo Agostini, Américo Campos e Antônio Manoel dos Reis entre 1866 e 1867*. São Paulo: Editora da Unesp, 2000, p. xLi.)

117 Ver a introdução de Délio Freire dos Santos para a edição fac-similar do *Cabrião, seminário humorístico editado por Ângelo Agostini, Américo Campos e Antônio Manoel dos Reis entre 1866 e 1867*. (...), p. xLi.

118 23 de dezembro de 1866. Edição fac-similar de *Cabrião, seminário humorístico editado por Ângelo Agostini, Américo Campos e Antônio Manoel dos Reis entre 1866 e 1867*.(...), p. 99.

quem o recebe é um senhor corpulento e barbado, o húngaro Fisher, e não uma "sereia". Koseritz chama a Sereia de taverna e afirma que é a melhor de São Paulo. Diz ele:

> A Sereia é o melhor local de São Paulo, e ali encontramos o consul alemão dr. Schaumann, assim como os senhores Diendrichsen e Lempke e outro comerciantes, bem como o dr. Knigg, um professor e escritor alemão, não destituído de importância, que é preceptor em casa do rido Antônio Prado. Os vinhos do sr. Fisher são ótimos, a sua cerveja é boa e fresca e sua cozinha fria é famosa. Em resumo, é uma casa de primeira ordem para São Paulo, que muito me agradou, e na qual passamos numa noite muito divertida[119].

Tanto o Pavilhão Marítimo como a Casa de Banhos da Sereia tornram pontos de referência na cidade. O Pavilhão muito menos conhecido na cidade, mas já associado aos novos ares cosmopolitas, abrigo de novos costumes e novas sociabilidades. Já a Casa de Banhos de Jacó Fisher foi o símbolo de uma época: sinônimo de elegância européia e hábitos refinados, que incluiam tomar banho de pé ou de banheira e não em tinas ou bacias, apreciar uma cozinha diferente, regular com sorvetes ou cerveja frescos.

Outros fatos viriam se somar a esses para que a cidade, ao menos em teoria (e aos olhos dos visitantes), deixasse os ares provincianos e vestisse as roupas da modernidade. Fatos esses que assombravam o cotidiano da cidade que começava a crescer e deveriam deixar os moradores da cidade de boca aberta. Um dos mais interessantes – e essenciais para se estudar a história do consumo alimentar em São Paulo – diz respeito ao anúncio e consumo de uma sopa de tartaruga num dia quente de janeiro de 1878.

Um novo item no menu: a sopa de tartaruga

Era uma terça-feira, dia 22 de janeiro de 1878, quando o jornal *A Província de S. Paulo* publicou um anúncio com os seguintes dizeres: "Acha-se neste estabelecimento uma tartaruga monstro ainda viva. *Avis aux amateurs*. Avisos aos amadores. *Advice to amateurs*. Para quinta-feira, 24 de janeiro, das quatro horas em diante, haverá sopa desta magnífica tartaruga e também *filets foqué* à moda inglesa. Este bem montado estabele-

119 Carl Koseritz. *Imagens do Brasil*. Belo Horizonte/ São Paulo, Itatiaia/ Edusp: 1980, p. 267.

cimento se recomenda à sua numerosa freguesia pela variedade das bebidas e suas finas ceias sempre servidas com presteza e limpeza. Stadt Bem, r. São Bento, 73"[120]

No dia seguinte, quarta-feira, o anúncio se repetiu. Mas a concorrência logo se fez notar. Em letras menores, o Grande Hotel da Paz também anunciou sua sopa de tartaruga: "No Grande Hotel da Paz haverá quinta-feira, 24 do corrente, sopa de tartaruga e filets de tartaruga sauce poivadre".[121] Na quarta-feira, o dia anunciado, os dois estabelecimentos serviram sopa de tartaruga. O caso, aparentemente banal, serve como exemplo para ilustrar muitos aspectos da história da alimentação em São Paulo. Em primeiro lugar, existe a questão da concorrência entre os estabelecimentos, já que esse tipo de negócio de luxo era uma novidade na cidade. Retraçar a história destes lugares em meio à história da urbanização paulista do século XIX é um dos objetivos deste artigo. O outro é contar um pouco a trajetária de um prato emblemático, a sopa de tartaruga.

A carne da tartaruga fez parte da dieta humana desde os tempos antigos, usada em diferentes civilizações, que vão desde os povos nativos da Austrália até os índios da região Amazônica. Contudo, a sopa de tartaruga, servida no verão de 1878, tem características bem específicas. É feita com apenas uma espécie do animal, a marítima, e sua receita tomou-se moda, sinônimo de requinte e luxo, durante os séculos XVIII e XIX. Por quase três séculos, se contarmos a metade do XX em que ela ainda sobreviveu nas mesas abastadas, a sopa de tartaruga reinou como símbolo de uma civilização à européia[122], que se espalhou pelo mundo ditando maneiras de se comportar para as elites de diferentes países.

A sopa de tartaruga também foi um dos primeiros pratos industrializados exportados para o mundo todo. O renomado cozinheiro francês Auguste Escoffier (1846-1935) em seu livro *Le Guide Culinaire*, editado em 1903, ressalta que: "A sopa de tartaruga raramente é preparada na cozinhas de restaurantes. Geralmente ela é obtida, com excepcional qualidade, tanto fresca como já preservada, de firmas especializadas, que as entregam

---

120 *A Província de S. Paulo, 22* de janeiro de 1878, p. 7.

121 *A Província de S. Paulo*, 23 de janeiro de 1878, p. 7.

122 Alan Davidson. *The Oxford companion to food,* Oxford: Oxford University Press, 1999, p. 5 10, p. 711 e 813.

em excelentes condições"[123]. Ele ainda destaca a firma Moore and Co., estabelecida em Nova York, destacando que se for preciso usar apenas uma pequena quantidade da sopa num evento, o ideal é comprá-la pronta, "Mas se for realmente preciso fazê-la", a receita seguiria em seguida.[124]

A uso da carne de tartaruga não foi uma raridade na história da alimentação. Diversos povos fizeram uso da tartaruga, corno os chineses ou os nativos australianos[125]. Mas a história culinária da tartaruga nas cozinhas européias começa, como muitas outras receitas e ingredientes conhecidos hoje, com os navios que deixaram os portos da Península Ibérica em busca da América[126].

A sopa de tartaruga que ficou eternizada nos cardápios de banquetes refinados é feita com a carne das imensas tartarugas marinhas. A história da sopa, como a de muitos ingredientes que consumimos hoje, começa no século das grandes navegações. Como as travessias do Atlântico eram demoradas, ao aportarem nas praias das Antilhas os marinheiros estavam famintos, e a comida do navio estragada. Não demorou muito para que os homens descobrissem as vantagens nutritivas da carne de tartaruga, que costumava pôr seus ovos nas areias brancas das praias do Caribé.[127] As primeiras receitas em inglês aparecem no livro de Richard Bradley,[128] de 1732, fomecidas, segundo o próprio autor, por uma dama de Barbados.

É interessante notar que, desde as receitas de Bradley, a sopa de tartaruga acabou associada à culinária da Inglaterra. Tanto que nas receitas servidas pelos estabelecimentos em São Paulo, o Stadt Bern anunciava que serviria, além da sopa, "filets fique à moda

---

123 Auguste Escoffier. *The Escoffier Guide,* Nova York: Crown Publishers, 1969, p. 221.

124 Auguste Escoffier. *The Escoffier Guide*, (...), p. 221.

125 Reay Tanahill. *Food in history,* Londres: Penguin, *1988, p. 15, p. 131* e p. *263.*

126 Alan Davidson. *The Oxford companion tofood,* Oxford: Oxford University Press, *1999, p. 5 10, p. 711* e *813.*

127 Alan Davidson. *The Oxford companion tofood,* Oxford: Oxford Unívership Press, *1999, p. 711.* E também o artigo do crítico americano Daniel Rogov, "Baked Beans three times a day dining durig the civil war em www.stratsllace.com".

128 Richard Bradley. *The CountryHousewife and Ladys Director,* Paris II, Londres: D. Brown & T. Woodrnan.

inglesa". Jean Flandrin e Massimo Montanari escrevem sobre a preferência inglesa, atribuindo-a a uma questão cultural: "Na própria Europa, os franceses escandalizam ou deixam atônitos os habitantes de outros países comendo escargots e rãs, enquanto a sopa de tartaruga se tomou uma especialidade inglesa e o bucho de carneiro uma peculiaridade escocesa. São práticas eminentemente culturais, uma vez que, em todas as regiões da Europa, existem escargots, rãs, tartarugas e carneiros[129]".

Durante o século XIX, a dominação econômica do país da Rainha Vitória, espalhou a receita pelos quatro cantos do mundo e ajudou a construir a fama de comida sofisticada. A sopa de tartaruga acabou associada aos ingleses também por outro motivo, mais comercial. Depois da descoberta da preservação da comida em lata, a sopa de tartaruga tomou-se um dos principais pratos já preparados a serem exportados por companhias especializadas. Escoffier, como vimos, menciona essas companhias no começo do século XIX[130]. Foram ingleses e americanos que montaram essas companhias exportadoras e passaram a revender a sopa para o resto do mundo.

Num império em que, dizia-se, o sol nunca se punha, exportar a "civilização" também fazia parte do pacote econômico de dominação. Dos portos da índia, passando pelas praias das Antilhas e por cidades como Rio de Janeiro ou Buenos Aires, podia-se encontrar latas de sopa de tartaruga em empórios finos e servidas em restaurantes caros.

Hannah Glasse, uma dona de casa que escreveu um dos mais influentes livros de receitas de inglesa do século *XX, Art of cookery,* editado em 1747[131] dá sua versão na sopa na quarta edição, ensinando a destripar e cozinhar a carne da tartaruga em especiarias e vinho Madeira. No Brasil, no começo do século XX, Carolina Nabuco conta sua versão sobre a sopa. "A sopa de tartaruga é geralmente tida como a sopa nacional da Inglaterra. Provém da *green turtle,* a tartaruga aquática que é importada ali em grande quantidade, vinda dos mares do sul. (...) Esta é a receita de *consommé* que figura nos *menus* dos

---

129 Jean-Louis Flandrin e Massimo Molinari. *História da alimentação* (...), p. 29.

130 Ver nota 5 e a referência à Auguste Escoffier, *The Escoffier Guide,* Nova York: Crown Publishers, 1969.

131 Hannah Glasse. *Art o f cookery,* Bedford: Applewood books, 1997, p. 228, 229 e 230.

jantares de maior cerimônia, além de ser um dos mais freqüentes, nas mesas inglesas em geral. Segundo Escoffier, sendo esta sopa das mais trabalhosas, desde a aquisição da tartaruga nos mercados, é preferível encomendá-la em casas especiais londrinas onde é preparada diariamente e conservada fresca, em grande quantidade[132]. E completa: "Existem excelentes marcas de *turtle-soup* em lata".

A sopa de tartaruga, presença imponente em banquetes e jantares sofisticados, como frisou Carolina Nabuco, ao mesmo tempo em que conquistou as mesas abastadas, ganhou uma versão econômica, a falsa sopa de tartaruga. Imortalizada por Lewis Carroll em *Alice no país da maravilhas*[133], a falsa sopa de tartaruga é feita com o caldo da cabeça de boi, cozido – e depois coado – com cenouras, cebolas, aipo, tomilho, louro e os temperos clássicos da sopa verdadeira, isto é, a magerona, o manjericão, a salva e o alecrim e o vinho madeira no final do cozimento. Hannah Glasse na versão de 1805 também dá sua versão para a sopa econômica, em que usa fundos de alcachofra, calda de vitela, cogumelos e catchup (!)[134]

O consumo de carne de tartaruga no Brasil está relacionado a tradições indígenas. Comida por índios no Norte e Nordeste do Brasil despertaram a atenção de diversos viajantes que passaram por aqui. Em meados do século, Robert Ave-Lallemant começa a descrever uma refeição, à moda local, em que comeu tartaruga: "Logo acima da feitonia do rio Içá, avistamos uma canoa com dois índios, que haviam apanhado um pirarucu. Paramos e gritamos, chamado-os; vieram e venderam-nos por 700 réis [... 1 uma tartaruga de água doce e o peixe, pelo que ainda lhes demos um gole de aguardente.[135] E continua, referindo-se ao comércio brasílio-peruano na fronteira, no armazém da localidade:

> Além desses traficantes, recebi também visitas no armazém do Sr. Mendonça Com pôr do sol, terminou a hora dos negócios, e puseram o jantar na mesa do armazém As principais iguarias eram preparadas com tartaruga. Às vezes não há carne fresca em Tabatinga por muitos meses. Os bois e as vacas, tartaruga,

---

132 Carolina Nabuco. *Meu livro de cozinha,* Rio de Janeiro, Nova Fronteira, 1977, p. 48.

133 Lewis Carroll, Alice no país das maravilhas

134 Hannah Glasse. *Art of cookery*, Bedford, Applewood books, 1997, p. 228, 229 e 230.

135 Robert Ave Lallemant. Viagem *pelo Norte do Brasil no Ano de 1859*. vol. I, Rio de Janeiro, Ministério da Educação e Cultura/ Instituto Nacional do Livro, 1961. p. 170

> preparada de diversas formas, é muito boa, e passa-se bem com ela. Ademais, bebemos um vinho muito ruim de Cette e excelente vinho doce de Setúbal, que atraiu todo o comércio peruano. [136]

Robert Ave-Lallemert acaba se acostumando com os costumes locais e passa a apreciá-los. Diz, em outro trecho, que "Consome-se [...] muita tartaruga em todo o Amazonas. Eu mesmo passei mais tarde a gostar de sua carne, embora, depois de comê-la por muito tempo, se ache um pouco desenxabida"[137].

Já a sopa, tradição herdada de hábitos portugueses, não fazia parte do cardápio indígena. Como diz Câmara Cascudo, "A sopa, como nos é servida, é fórmula européia. Os nossos amerabas e os pretos africanos não a conheciam no século XVI. Tinham alimentos líquidos e semilíqüídos, mas nenhum deles podia comparar-se à sopa, inicial do jantar doméstico e abertura dos baquetes oficiais[138]. Portanto, quando a sopa de tartaruga é servida no Stadt Bem e no Grande Hotel da Paz, ela faz parte da tradição européia, ainda mais quando o Stad Bem reforça sua ligação com o mar "acha-se neste estabelecimento uma tartaruga monstro, ainda viva" – trata-se, portanto, da iguaria criada nas cozinhas européias.

A tartaruga servida em São Paulo possuía um significado claro, ao associar seu consumo aos hábitos de civilização européia e cosmopolita. Era uma comida chique – e também tornvam-se chique os que podiam pagar para comê-la. A sopa, assim como os café, os hotéris, as confeitarias choperias e restaurantes da cidade servia como termômetro do status social. Ainda que a idéia de restaurante da maneira como for a concebida na França tenha se modificado ou tenha sofrido adapatções e reinterpretações aqui, a finalidade principal continuava a mesma: exibir riqueza e distinção social. Ainda assim, é importante ressaltar que: ao mesmo tempo que a cidade ganhava esses novos locais de sociabilidade, lazer e costume, antigos hábitos permaneciam.

---

136 Idem, p. 183.

137 Robert Avé-Lallemant. *Viagem pelo Norte do Brasil no Ano de 1859.* vol. 1, (...), p. 85.

138 Câmara Cascudo. *História da alimentação no Brasil*, Belo Horizonte: Itaiaia/ São Paulo, Edusp, 1983, p. 583.

A luta pelos espaços de vendas de alimentos pelos ambulantes e quitandeiras no centro da cidade continuou ao longo do século XIX. A iça, os torresmos, a batata cozida, o pinhão ainda serão por muito tempo pesticos bastante apreciados. O que muda substancialmente na cidade após o a chegada do café e do trem são essencialmente hábitos, costumes e maneiras de viver, que se refletem em novos espaços, novas maneiras de comer e de se comportar em sociedade. Se os hotéis elegantes como om Grande Hotel faziam parte da remodelação do centro da cidade, expulsaando os pobres para areas periférias, os pequenos hotéis ao longo da ferrovia, no Brás ou ou Bom Retiro, acolhiam imigrantes e migrantes, criando novas relações de solidariedade.

As transformações econômicas pelas quais a cidade passava tornavam-se cada vez mais complexas envolvendo uma trama de significados difíceis de serem inteiramente captados. Em São Paulo, nas ruas esburacadas ou sem calçamento, constantemente inundadas pelas chuvas torrenciais que enchiam os rios que cortavam a cidade, a sociabilidade que envolvia o ato de comer por muito tempo ainda permanceu ligada à cozinha feita dentro das casas, para o desgosto dos cronistas modernos como Américo dos Campos.

A cidade não evoluia rumo à excelência gastronomica e ao invitável caminho dos chefes e restaurantes, mas abrigava uma multiplicidade de sabers, experiências e vivências. É claro que a inexistência de restaurantes ou cafés não significava que toda a alimentação da população era feita dentro de casa, nem era esta a única maneira de comer. Existiam outras formas de se comer ou de se variar o cardápio diário – a enorme resistência das quitandeiras e quituteiras da cidade atesta para o sucesso das refeições ligeiras feitas fora de casa e para a procura de outros sabores e temperos.

Mas este é um período em que a cidade e as maneiras de comer se tornam mais complexos. Se a idéia dessa dissertação é acompanhar a evolução de São Paulo, de uma cidade em que no começo do século todos comiam mais ou menos a mesma comida à uma cidade em que cada segmento da cidade vai consumir coisas diferentes em diversas medidas, o período começa depois da chegada do café e da ferrovia é crucial. Ou melhor, é nesta época que se passou de uma cidade cozinhava em casa grande parte dos alimentos que consumia para uma cidade em que muitos desses alimentos eram processados fora de

casa, seja fábricas ou em pequenas indústrias caseiras, e que também passava a consumir produtos vindos de fora em maior escala. É disso fala o terceiro capítulo, de novos produtos e novos alimentos.

Capítulo 3

Novos produtos, novos alimentos

Eu queria mais um bocadinho.
Charles Dickens, *Oliver Twist* [1]

1 Charles Dickens. *Oliver Twist*. São Paulo: Hedra, 2002. p.35. Tradução de Machado de Assis e Ricardo Lísias.

I. Os imigrantes e as primeiras fábricas de alimentos

Fábricas e negócios

Leonardo Loskiell foi o dono de uma das primeiras confeitarias de São Paulo. Ao lado do filho, Jacob, chegou ao Brasil em 1828, junto com uma das primeiras levas de imigrantes germânicos[1] que aportaram na capital paulista. Ambos eram comerciantes – Jacob, citado pelas autoridades como tendo uma profissão indefinida, Leonardo, como comerciante e proprietário. Em 1857, num dos primeiros almanaques da cidade, seu estabelecimento já era citado como uma das primeiras padarias ou confeitarias da cidade, ao lado de outras seis lojas[2].

A loja ficava na ponte do Piques. Seu negócio realmente prosperou por algum tempo, já que Leonardo era dono de uma chácara na região do Brás, próxima ao Marco da Meia Légua, como mostra seu inventário[3]. Leonardo faleceu no dia 23 de fevereiro de 1869. Dois anos antes, talvez já preocupado com a impossibilidade de tocar o negócio, ele resolveu liquidar seu empreendimento. A mulher e o filho mais velho, Jacob, já estavam mortos; seu segundo filho João Pedro, residia em Pouso Alegre; e a filha Anna Maria, com quem morava, era praticamente solteira – seu marido Henriques Eggers partira para os Estados Unidos alguns anos antes[4].

Dessa forma, numa quarta-feira, 9 de janeiro de 1867, o jornal *Correio Paulistano* exibia o seguinte anúncio sobre a padaria de Loskiell:

---

1 Silvia Siriani. *Uma São Paulo alemã: via quotidiana dos imigrantes germânicos na região da capital (1827-1889)*. São Paulo: Arquivo do Estado, 2003, p.189 e seguintes, e p. 311.

2 Ver o primeiro capítulo desta dissertação e o *Almanak administrativo, mercantil e industrial da província de São Paulo para o ano de 1857* São Paulo: Imesp, 1985, (2. ed.).

3 Silvia Siriani. *Uma São Paulo alemã* (…). p.189.

4 Silvia Siriani. *Uma São Paulo alemã* (…). p.190.

> Leilão – refinação e confeitaria
> Sábado dia 12 e domingo, dia 13 do corrente das 10h da manhã em diante, grande leilão de objetos de confeitaria, constando de formas para doces, tabuleiros para assar, tachos, peneiras, vidros, amêndoas, vinhos finos, latas para doce, abysythe, vermouth, brandy, passas, figos, nozes etc. etc. Para facilitar a compra aos particulares, vender-se-á em pequenos lotes.
> Jacob Loskiell[5].

Neste anúncio, repetido por alguns dias, o mais interessante é perceber como Loskiell trouxera a família da Europa e rapidamente se firmara como um negociante de alimentos. Assim que chega, abre um negócio ainda não muito estabelecido na cidade: uma padaria. E, por mais que fosse costume vender pães, bolos e biscoitos em tabuleiros de quitandeiras, em casas de padeiras e afins, apenas o fato de o estabelecimento de Loskiell aparecer no *Almanaque* como "padaria" configura um caso especial.

Os primeiros imigrantes a se estabelecerem na cidade em número razoável foram os alemães. E foram eles que abriram os primeiros "negócios" de alimentos da cidade. Negócios que também podiam ser denominados de "fábricas". Assim, passaram a existir na cidade ao lado de manufaturas tradicionais de alimentos, como a de doces e, em especial, a de doce de figo[6], fábricas de licores, de charutos, de cerveja, padarias[7]. A cidade passava a contar também com outros tipos de serviços urbanos como relojoeiros, tamanqueiros, tipógrafos, fogueteiros, farmacêuticos e médicos especializados. Mas eram os alimentos e serviços que primeiro chamavam a atenção dos visitantes.

Henrique Raffard, ao visitar a cidade em 1890, notava que eram as fábricas, os bancos, as confeitarias, os restaurantes e os hotéis que conferiam a singularidade e o poder econômico da cidade. Dizia ele, repetindo as palavras de Rui Barbosa, que "São Paulo era a expressão do espírito *yankee* amenizado e perfumado pela graça do gosto italiano"[8]. Ainda assim, a cidade não crescia democraticamente, como mostra o estudo de

---

5 *Correio Paulistano*, 9 de janeiro de 1867.

6 Ver o primeiro capítulo desta dissertação e, em especial, a carta de Álvares de Azevedo para os pais em que menciona os doces da cidade.

7 *Almanaque*. 1857. p.140-155.

8 Henrique Raffard. *Alguns dias na Paulicéia*. São Paulo: Academia Paulista de Letras, 1977, p.14.

Maria Luiza Ferreira de Oliveira *Entre a casa e o armazém*[9]. Esses imigrantes, que abriam novos negócios impulsionados pela pujança do café, viviam numa perene instabilidade social, apenas alguns níveis da pobreza absoluta e mal conseguindo manter-se no dia-a-dia. Os negócios serviam para a sobrevivência cotidiana e, casos como o de Loskiell, que possuía um negócio lucrativo e conseguiu adquirir uma chácara bem mobiliada no Brás, eram raros.

Fábricas ou negócios, o certo é que a produção de gêneros alimentícios pela colônia de alemães, em Santo Amaro e em muitas outras áreas da cidade, era apenas contabilizada em parte. Assim como as quitandeiras fugiam dos impostos municipais, os imigrantes também não declaravam o que produziam ou vendiam tanto no mercado da cidade como pelas ruas de São Paulo, diretamente. "Todos sabem que dos gêneros alimentícios que entram no distrito de Santo Amaro nem a quarta parte dá entrada no mercado municipal, onde são sujeitos ao imposto de 2 réis por litro. Os que são comprados antes de sua chegada, a entregar, nada pagam, e é natural por isso que somente uma pequena parte procure o mercado municipal."[10]

Raffard fez um questionário que foi respondido apenas pela metade dos negociantes de Santo Amaro. Ninguém queria contar nem os lucros nem os prejuízos; ninguém queria pagar impostos nem ser tachado de pobre. Então, o que imperava nos negócios da cidade, e muito mais nos negócios sobre a alimentação, era uma informalidade consentida. Vender comida em tabuleiros, bolos para recepções ou aniversários, vender refeições ou receber hóspedes poderia representar a salvação de algumas famílias empobrecidas ou de imigrantes que queriam sobreviver. Somente aos poucos, lugares como a confeitaria Nagel ou a padaria de Loskiell estabeleceram-se e formalizaram-se.

Mesmo assim, os pequenos negócios envolvendo a fabricação ou o processo de alimentos continuaram a se proliferar ao longo do século XIX. Em 1873, o *Almanak da província de São Paulo* elencava padarias, refinações de açúcar, fábricas de vinho

---

9 Maria Luiza Ferreira de Oliveira. *Entre a casa e o armazém*. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2005.

10 Henrique Raffard. *Alguns dias na Paulicéia* (…). p.61.

cerveja, chá, charutos e tabaco, hotéis e fabricantes de chocolate e águas gasosas. A única confeitaria listada era a de Nagel, e a única casa de banho era a Sereia Paulista.

Muitos dos proprietários desses negócios eram imigrantes, com sobrenomes alemães. Era o caso de Carl Boemer, fabricante de vinho, e seu irmão, Johan Boemer, fabricante de cerveja, que chegaram a São Paulo em 1857 e logo abriram seus negócios[11]. Ou do fabricante de chocolate e água gasosa da rua da Imperatriz, Eugênio Maurício Bolidair[12].

Richard Morse destaca os comerciantes que prosperavam na cidade. Eram barbeiros, horticultores, joalheiros, alfaiates, dentistas, médicos e costureiros, importadores e revendedores de gêneros alimentícios. Entre eles estava o francês J. Joly que anunciava remessas periódicas de um sortimento "imenso e escolhido de árvores frutíferas e de luxo, cebolas de flores, trepadeiras e toda a sorte de plantas mais belas e mais modernas da Europa"[13]. Joly sabia fazer propaganda destacando as plantas, frutas e flores mais *modernas* da Europa.

O hábito de anunciar a chegada de frutas ou outros alimentos importados espaciais e diferentes havia começado no Rio de Janeiro, logo após a chegada da corte portuguesa ao Brasil. Para atender a uma freguesia acostumada com outros hábitos alimentares, criou-se uma rede de importadores e comerciantes que traziam da Europa ou de lugares frios da América, como os Estados Unidos, a Argentina ou o Uruguai, frutas e verduras diferentes das da terra. "A oposição entre as duas culturas culinárias estabelecia-se ao nível dos alimentos simples (frutos, verduras) e ao nível das técnicas culinárias, e para o estudo de ambos os níveis se torno útil a análise dos anúncios da *Gazeta do Rio de Janeiro*", escreveu Maria Beatriz Nizza da Silva, no primeiro capítulo de *Cultura e sociedade no Rio de Janeiro (1808-*

---

11 Silvia Siriani. *Uma São Paulo alemã* (…). p.301.

12 Antonio José Baptista de Luné e Paulo Delfino Fonseca. *Almanak da Província de São Paulo para 1873* São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo (Imesp), Edição Fac-similar,1985, p.125 e seguintes.

13 *Correio Paulistano*, 11 de janeiro de 1870.

1821)[14]. Os jornais de São Paulo, a partir de meados do século XIX, também são excelentes fontes para a pesquisa dos frutos importados e da mudança de gosto.

No Rio de Janeiro, entre 1808 e 1821, divulgava-se por anúncios na *Gazeta do Rio de Janeiro* sementes de nabos da Suécia, amarelos, encarnados, brancos e outras qualidades, assim como sementes de repolho e toda sorte de sementes do Reino, como salsa, repolho, couve tronchuda, cebolinha, espinafres, chicória, alface, acelgas, chicarola. E também amêndoas ou tâmaras.

Em São Paulo, conforme os jornais da época, as frutas e alimentos importados passam a ser também anunciados nos jornais. Em 19 de fevereiro de 1878, a *Província de S. Paulo* estampou um anúncio em que avisava os habitantes da cidade da chegada de maçãs do Rio de Janeiro e queijos do Reino e fresco[15]. Dias depois, mais precisamente no dia 22 de março, Leon Herbelin fazia propaganda de seu doce de figo, a Casa Pacheco e Vieira de farinha de trigo vinda de Montevidéu, e a Casa Cisne, que ficava na rua São Bento, havia importado pêras e maçãs frescas, cajus e outras frutas cristalizadas, além de figos turcos, queijos flamengos e presuntos ingleses[16].

No anúncio de leilão que Jacob Loskiell colocou no jornal destacam-se, além dos objetos de confeitaria, as formas para doces e tabuleiros para assar, as amêndoas, os vinhos finos, o vermouth, o brandy, as passas, figos e nozes que faziam parte da dispensa usual da padaria[17]. Tal variedade nos dá indícios claros tanto da riqueza de Loskiell, que conseguia importar tanto gêneros para seu estabelecimento, como da freqüência de tal lugar, já que nem todos poderiam pagar por esses luxos. Tanto esse leilão como as frutas importadas que chegavam à cidade faziam parte de uma revolução alimentar que começou no XIX e abarcou o mundo inteiro. Em São Paulo, naturalmente, essa revolução começou a valer com a chegada da estrada de ferro que trouxe novos produtos e sabores diferentes para a cidade.

---

14 Maria Beatriz Nizza da Silva. *Cultura e sociedade no Rio de Janeiro* (1808-1821). São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1978, p.4.

15 *A Província de S. Paulo de 1878*, 19 de fevereiro de 1878.

16 *A Província de S. Paulo de 1878*, 22 e 30 de março de 1878.

17 *Correio Paulistano*, 9 de janeiro de 1867.

Chamar as mudanças nas técnicas de preservação e distribuição de alimentos ao redor do mundo de revolução pode parecer um pouco excessivo. Mas são poucas as palavras que podem nos dar a dimensão das transformações ocorridas na história da alimentação com as mudanças no sistema de abastecimento. "O desenvolvimento da indústria baseado no *factory sistem* é acompanhado pelo deslocamento maciço das populações rurais para as cidades; no entanto, esse fenômeno de urbanização implica 'custos de produção' bastante elevados de mão-de-obra urbana, em particular por causa das dificuldades encontradas para o abastecimento alimentar das regiões comerciais, bem como dos centros industriais."[18]

Na Inglaterra, a Revolução Industrial, capitaneada pelo aumento das estradas de ferro pelo país, transformou abruptamente os hábitos alimentares da população. A urbanização fez com que os trabalhadores deixassem as formas tradicionais de alimentação ligadas à vida rural para habitar as cidades, cada mais insalubres. Reay Tanahill, autora de *Food in history*, enfatiza:

> For almost the first time in history massive urban poverty could be observed by anyone who cared to see. Conditions in the industrial towns were shocking, not only to early nineteenth-century philanthopits more accustomed to green fields than high-density housing, but to the people who lived in them and paid dearly for the regular wage that had attracted them there. The adult factory labourer rarely died of simple starvation, but bad housing, worse food and non-existent sanitation took an appalling toll[19].

"Pela primeira vez na história a imensa pobreza urbana poderia ser observada por qualquer um que se dignasse a ver", enfatiza Tanahill. Assim como Thomas Engels, em *As condições da classe trabalhadora inglesa em 1844*, que diz que "Toda a grande cidade tem um ou mais cortiços onde a classe trabalhadora mora em péssimas condições"[20]. Nesses cortiços, cozinhar era difícil. A alimentação, que antes poderia vir de alguma terra

---

18 "A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação", de Giorgio Pedroco. In: *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.763.

19 Reay Tanahill. *Food in history.* Londres: Penguin Books, 1988, p.286.

20 Thomas Engels. *Condition of the working-class in England in 1844*. CIDADE: EDITORA, ANO. p.XXX.

cultivada, dos campos, do leite da vaca ou de cabra, havia se tornado pobre em vitaminas essenciais.

A comida do dia-a-dia passava a ser constituída por batatas, e quando muito, um pedaço de bacon e algum repolho. Oliver Twist, personagem que dá título ao romance de Charles Dickens, que aparece como epígrafe deste capítulo, come um ralo mingau de aveia no orfanato para onde é levado. Quando, instigado pelos colegas, ousa pedir mais, é castigado com uma espécie de solitária e marcado para um destino de humilhações e miséria.

Na Inglaterra, em meados dos anos 1840, o pão era um luxo que muito não podiam obter. Um trabalhador inglês deste período poderia ganhar algo entre cinco shillings e duas libras por semana. Em 1841, cinco shillings compravam pão apenas o suficiente para encher a metade das barrigas vazias de uma família de cinco pessoas. Não sobrava nada para o aluguel, nada para o chá, e nada para um pequeno pedaço gorduroso de bacon, que constituía a idéia de carne para uma família pobre[21].

Para o trabalhador inglês, uma boa refeição tinha de ser quente, render para vários membros da família (velhos e crianças incluídos) e rápida de ser feita. Nesse aspecto, isso significava batatas em vez de pão, já que 20 libras de batatas custavam apenas cerca de um shilling. Com isso poderia sobrar algum dinheiro para o aluguel, para o chá, para um pedaço de torta esporádico para o chefe da família ou mesmo para um pedaço maior de bacon no cozido de domingo. A família era deixada sem vitaminas essenciais e no limite da fome, mas essa era a dieta regular da classe trabalhadora inglesa no século XIX.

O historiador italiano Massimo Montanari conta como a dieta média dos europeus aumentou em termos de uma agricultura mais intensiva, mas diminuiu significativamente em termos de vitaminas e variedade alimentar. "A progressiva simplificação da dieta popular, orientada de modo cada vez mais intenso e unívoco para o consumo de alguns poucos gêneros alimentares, representou o seu real empobrecimento em relação ao passado."[22] Montanari atesta para o problema de subnutrição causado pela monofagia, como no caso do México em relação ao milho, ou mesmo da Irlanda em relação à batata. "Milho

---

21 Reay Tanahill. *Food in history.*(…), p.289.

22 Massimo Montanari. *A fome a abundância*. Bauru: Edusc, 2003. p.182.

e batata servem para encher o estômago dos camponeses; o trigo, agora (nos séculos XVIII e XIX) mais do nunca mercadoria de luxo, é quase todo voltado para os mercados urbanos."[23]

Foi dessa forma que a dieta baseada em batatas se espalhou pela Europa entre os pobres. Justamente aqueles que arriscavam tudo para atravessar o Atlântico e vir tentar a vida nos Estados Unidos, na Argentina ou no Brasil. A batata adquiriu assim um valor simbólico, ligado à terra natal, na vida desses imigrantes. Por isso não é de se estranhar que Raffard condenasse o governo pela falta de plantio dos gêneros essenciais – e, em especial, da batata. Para ele, homem de negócios preocupado com o futuro do país, um Estado que não atraísse imigrantes europeus estava condenado ao fracasso. A batata era, portanto, fator fundamental de atração, já que os imigrantes que queriam vir ao Brasil deveriam encontrar o alimento que os dava conforto à alma.

A alimentação funcionava como um dos mais importantes elos culturais entre os imigrantes e sua terra natal e, neste aspecto, era fundamental na substituição da mão-de-obra escrava pela imigrante. Por isso, Raffard pede que sejam plantadas batatas no Brasil, já que o imigrante, essencial para o desenvolvimento do país, não se adaptava ao regime de farinha de mandioca, feijões e toucinho.

> De todos os presentes feitos pela América à Europa, a batata foi inquestionavelmente o mais importante, o mais augusto, o de maior alcance social. Diante dela se ofuscam todas as minas de prata e ouro do Novo Mundo. A prata e o ouro só serviram para mascular os mais puros caracteres, entregando a Europa inteira a essa ganância aventureira e a esses atos de vandalismo, que sombreiam a história dos séculos XVI e XVII. Desde que se instalou a cultura normal da bata, cessou para sempre o angustiante pesadelo que oprimia o pensamento das populações pobres do Velho Continente, constantemente perseguido pela visão do espectro da fome. (…)[24].

A batata tornou-se a fortuna pública de alguns países, notadamente a Alemanha. E, da província de São Paulo, da região de Mogi das Cruzes, que plantava o tubérculo. O Brasil, segundo Raffard, importava batatas! O império gastava milhões de contos de réis importando um produto que não apenas adubava o solo mas poderia alimentar

---

23 Massimo Montanari. *A fome a abundância* (…). p.182.

24 Henrique Raffard. *Alguns dias na Paulicéia* (…). p.14.

a leva de imigrantes que saíam da Europa para o Brasil em busca de emprego. Os italianos, alemães, franceses ou irlandeses que saíam do Velho Continente tinham uma forte relação com a batata, pois a comida é um dos elementos que melhor caracterizam determinadas culturas[25].

A batata representava para homens como Raffard uma cosmopolitização do gosto e dos costumes. Cosmopolitização essa que ocorreu no Rio de Janeiro muitos anos antes que em São Paulo. No começo do século XIX, com a vinda da família real portuguesa para o Brasil, em poucos anos, uma infinidade de estabelecimentos para receber pessoas e vender comida abriu as portas: eram hotéis e restaurantes, e também pensões, botecos, cafés, confeitarias, empórios. A abertura dos portos também ajudou nesse processo que trouxe mercadorias e novos hábitos para a cidade do Rio de Janeiro.

Em São Paulo, as mudanças de hábitos foram promovidas pelo capital proveniente do plantio e exportação do café. A imigração, com homens e mulheres de diferentes lugares do mundo que chegavam à cidade, trouxe consigo novos hábitos e a abertura de pequenos negócios, como o de Leonardo Loskiell, ou fábricas, como a de cerveja de Luís Becher. Raffard elegia a batata como elemento civilizador do país e de São Paulo. Mas foram alguns outros alimentos que, ao longo do século XIX, deram uma feição cosmopolita para a cidade, no rastro das transformações urbanas ocorridas na "capital do café".

As primeiras fábricas de alimentos da cidade foram as de gelo, por causa das novas técnicas de preservação de alimentos e máquinas a vapor, as de cerveja e as de pão (que não são exatamente fábricas, mas colocam a fabricação do pão dentro de esquema de produção organizada e fora das casas). Por isso, este capítulo se debruça sobre cada um desses produtos, analisando sua origem, importância e desenvolvimento para a cidade.

---

25 Claude Lévi-Strauss. *O cru e o cozido* (…).Do mesmo autor, *Do mel às cinzas*. São Paulo: CosacNaify, 2004 e *A origem dos modos à mesa*. São Paulo: CosacNaify, 2006.

II. O negócio do gelo

> "Muitos anos depois, diante do pelotão de fuzilamento, o Coronel Aureliano Buendia
> havia de recordar aquela tarde remota em que seu pai o levou para conhecer o gelo."
>
> Gabriel García Marquez, *Cem anos de solidão*[26]

Nas noites quentes do final do século XIX, um mulato liberto, Malaquias, cantava pelas ruas de São Paulo:

> Sorvetinho, sorvetão
> Sorvetinho de limão
> Quem não tem 200 réis
> Não toma sorvete, não.
> Sorvete, meus branco,
> Pras goela refrescá
> E as paquera retemperá.[27]

Poucos anos antes, *A Província de S. Paulo* anunciava em suas páginas sorvetes, gelos e bebidas geladas servidas por estabelecimentos próprios, destinados especificamente para esse fim. Numa tarde de verão, em 5 de fevereiro de 1878, o jornal chamava os fregueses: "Haverá de hoje em diante, ao meio-dia, sorvetes, r. Direita, número 41"[28]. No próprio *Amanach Litterario para o ano de 1878*[29], o cronista Américo de Campos associava o doce à modernização dos costumes. Campos era um visionário quando enxergava na cidade uma metrópole segundo os moldes europeus. Mas sua visão apresenta surpreendentes elementos do que se convencionou estabelecer como a imagem de uma São Paulo moderna.

> Assim como a Academia foi para o Vesúvio que sepultou sob as cinzas e sob as lavas irrompidas de seu seio a velha Pompéia dos frades e dos governadores

---

26 Gabriel García Márquez. *Cem anos de solidão*. Rio de Janeiro: Sabiá, s/d. p.7.

27 Everardo Valim Pereira de Sousa. "Reminiscências acadêmicas". In: Carlos Eugênio Marcondes de Moura. *Vida cotidiana em São Paulo* (…). p.203-217.

28 *A Província de S. Paulo de 1878*, 5 de fevereiro de 1878.

29 José Maria Lisboa. *Almanach Litterario de São Paulo para o ano de 1878* (…).

> coloniais, assim a estrada de ferro, a telegrafia, o desenvolvimento agrícola da província, a imprensa, os estabelecimentos industriais, a navegação a vapor, o grande comércio e outros elementos do progresso moderno acumularam-se um dia, e absorveram a cidade escolástica, a cidade dos empregados públicos, literária, palreira, poética, mas vadia, pobre, paralisada, transformando-a em um grande centro, renovando-lhe a população, dando-lhe a vida enérgica e múltipla de uma grande cidade, trazendo-lhe o gás, os larápios, a imprensa regular, os telegramas, os *Almanachs*, as operas líricas, as primas-donas, o sorvete, os *touriste*s marqueses e não-marqueses, os *bonds*, os patins e os patinadores e as borboletas cosmopolitas que em abundantes nos estão enviando o Rio da Prata e outros pontos longínquos do globo.[30]

Com a crescente cosmopolitização do gosto e dos hábitos cotidianos no século XIX, que trouxe em seu rastro o consumo e a crescente popularização do sorvete, o gosto pelo açúcar, tradicional na cultura portuguesa, não se modificou. Ao contrário, no encontro das frutas brasileiras com gelo, o gosto pelo açúcar se acentuou. Ainda por muito tempo, nos jantares chiques do Rio de Janeiro, criados por confeitarias como a Carceller ou a Colombo, serviam-se ao final da refeição doces em caldas – de figo, de laranja, de cidra, de abóbora –, bolos tradicionais – como o São Bartolomeu ou o Cavalcanti –, e sorvetes – de pitanga, de caju, de natas.

Mas a criação desses novos hábitos cosmopolitas não se restringia apenas à esfera da moda ou da sociabilidade. Com eles, nascia também um diferente tipo de consumo e abria-se a possibilidade do surgimento de diferentes ramos de indústria. A primeira, e mais evidente, a grande difusão do ramo de confeitarias, cafés, hotéis, restaurantes e bares. A segunda, a importação de produtos para serem servidos nesses estabelecimentos e, por fim, viu-se surgir uma indústria nacional voltada para a fabricação desses produtos servidos aqui, que incluiu fábricas de cerveja, de vinho, de águas gasosas e limonadas, de sorvetes e de gelo. E, já no final do século XIX, começam a ser produzidas no Brasil as caixas geladas, as geladeiras e os recipientes para se fazer sorvetes.

30 *Almanach Litterario de São Paulo para o ano de 1878* (…). p.3.

O sorvete conquista a corte

A chegada do sorvete no Brasil marcou uma nova maneira de se fazer e de se consumir doces. E, foi a partir de sua disseminação, ao longo do século XIX, que ele se tornou o doce por excelência da *belle époque*. O sorvete se popularizou com a expansão do capitalismo e, conforme foi conquistando paladares, abriu caminho para uma nova indústria, que demandava braços para a "colheita" de gelo e, posteriormente, para as fábricas de gelo e sorvetes. Das geleiras da Nova Inglaterra para os portos do Brasil, do Caribe e da Índia, os cubos de gelo movimentavam homens, máquinas e dinheiro por causa de um produto perecível, um luxo que, no final, acabava se tornando uma *commodity*[31],

31 "À primeira vista, uma mercadoria parece uma coisa trivial e que se compreende por si mesma. Pela nossa análise mostramos que, pelo contrário, é uma coisa muito complexa, cheia de subtilezas metafísicas e de argúcias teológicas. Enquanto valor-de-uso, nada de misterioso existe nela, quer satisfaça pelas suas propriedades as necessidades do homem, quer as suas propriedades sejam produto do trabalho humano. É evidente que a atividade do homem transforma as matérias que a natureza fornece de modo a torná-las úteis. Por exemplo, a forma da madeira é alterada, ao fazer-se dela uma mesa. Contudo, a mesa continua a ser madeira, uma coisa vulgar, material. Mas a partir do momento em que surge como mercadoria, as coisas mudam completamente de figura: transforma-se numa coisa a um tempo palpável e impalpável. Não se limita a ter os pés no chão; face a todas as outras mercadorias, apresenta-se, por assim dizer, de cabeça para baixo, e da sua cabeça de madeira saem caprichos mais fantásticos do que se ela começasse a dançar." Na terceira seção do capítulo I de *O capital* (Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001), Karl Marx explica sua teoria sobre o fetichismo das mercadorias. Ao afirmar que o caráter místico da mercadoria não provém do seu valor-de-uso, mas, sim, do trabalho empregado para fazê-lo – "A igualdade dos trabalhos humanos adquire a forma [objetiva da igualdade] de valor dos produtos do trabalho; a medida do dispêndio da força de trabalho humana, pela sua duração, adquire a forma de grandeza de valor dos produtos do trabalho" –, podemos fazer uma relação com o gelo importado para o Brasil no começo do século XIX. Se, até então, o gelo dos lagos da Nova Inglaterra não possuíam nenhum valor de troca, com o emprego de uma mão-de-obra extensa e exportação desse produto para lugares que nunca haviam experimentado o gelo criou-se uma necessidade, e uma mercadoria. E mais. Depois de criada, essa necessidade teve sempre de ser satisfeita, em graus cada vez maiores. Daí a formação de uma indústria do gelo – com grandes fortunas circulando pelo globo – e um aumento considerável de seu consumo em forma de bebidas e refrescos gelados e sorvetes, claro.

Ver também o livro de Henrique Carneiro, *Pequena enciclopédia da história das drogas e bebidas* (São Paulo: Campus, 2005), em que ele descreve a transformação do álcool e das drogas em *commodities* durante a época moderna e ao longo do século XIX.

uma mercadoria com alto valor de troca. Para entendermos o valor e o significado do gelo e do sorvete para São Paulo, temos de recontar a história do gelo no Rio de Janeiro, a corte brasileira.

Em 1835 funcionou no centro do Rio a primeira confeitaria do país a servir gelo e sorvetes. O estabelecimento pertencia ao italiano Luiz Bassini, importador de gênero alimentícios, que junto ao sócio N. Denis montou na rua Direita o *Café do Círculo do Comércio*[32]. O lugar foi pensado para atrair a nobreza e a alta classe carioca e possuía uma sala especial para as mulheres, que podiam degustar a iguaria sem ser vistas. Além de sorvete, a confeitaria servia doces, vários tipos de refrescos, chá, café e mate gelados.

No calor escaldante do Rio de Janeiro, a novidade fez tremendo sucesso e não tardou para que outro estabelecimento do gênero também servisse doces e refrescos gelados. Chamava-se Hotel do Norte e estava localizado na mesma rua, próximo à Igreja do Carmo, nos números sete e nove. De propriedade de outro italiano, Antonio Franzione, o lugar tornou-se a sorveteria preferida de D. Pedro II, que, não raro, em dias calmos, mandava fechar um salão para tomar sorvete com a imperatriz[33].

Durante todo o Império, e também começo da República, o sorvete reinou como o doce dos novos tempos, do cosmopolitismo e da modernidade. Na rua do Ouvidor, no Rio de Janeiro, símbolo da elite imperial carioca, a partir de 1862 uma sorveteria contribuía para chamar os cariocas abastados para um passeio ao cair da tarde ou no começo da noite. "A casa era um chamariz à gente de boa sociedade que ia bebericar e passear à sombra das árvores"[34]. E, segundo José de Alencar, exercitar a arte máxima da sociedade: a *flânerie*.

Ainda não existiam geladeiras a motor no Rio de Janeiro, quando nem mesmo a iluminação a gás ainda estava plenamente instalada, o que ocorreria apenas em 1854. O gelo para os dois estabelecimentos cariocas vinha dos Estados Unidos em cubos ou lascas, cuidadosamente embalado em serragem e mantido na parte mais fria dos porões

---

32 Luiz Edmundo. *Recordações do Rio antigo*. Rio de Janeiro: Conquista, 1956. p. 145.

33 Luiz Edmundo. *Recordações do Rio antigo* (…). p.146.

34 Wanderley Pinho. *Salões e damas do Segundo Reinado* , São Paulo, Martins, 1970, p.275.

dos navios. Desembarcado, logo era transportado para covas fundas, as chamadas casas de gelo, mantidas sob a terra ainda coberto por serragem. A perda podia chegar a 40% do peso inicial. Era um sistema caro, mas que se tornara popular quando as navegações a vapor se estabeleceram com regularidade e reduziram o tempo da travessia marítima de longa distância.

A exportação de gelo havia se tornado um dos grandes negócios dos capitalistas americanos. A tecnologia fora desenvolvida por Frederick Tudor, um empresário da Nova Inglaterra que investiu tempo e muito dinheiro numa nova maneira de cortar, embalar e exportar a água congelada no inverno dos lagos perto de Boston[35]. Tudor havia se aproveitado do fato de que os navios que chegavam com suprimentos vindos de outros lugares voltavam vazios – ou mesmo carregados de pedras. Enchê-los de pedras de gelo era, portanto, uma economia, já que os donos das companhias marítimas faziam um preço especial, muito mais barato, para o gelo da Tudor Ice Company. A idéia de Tudor deu certo, e ele acabou por se tornar conhecido como o "rei do gelo". Na verdade, o empresário usara as idéias de um empregado seu, Nathaniel Jarvis Wyeth (1802-1856), que projetou um maquinário novo, além de casas de gelo com paredes duplas, que eram construídas em Calcutá, Bombaim ou Cuba[36]. Na realidade, Wyeth pensou e desenvolveu uma produção de gelo em massa com o emprego intensivo de homens, máquinas para cortar gelo e cavalos. A partir daí, muitos outros o imitaram[37].

Se, em 1790, em Boston, tomar gelo ou bebidas geladas no verão era um luxo para poucos ricos (que conseguiam pagar para ter casas de gelo supridas no inverno), pouco mais de 60 anos depois, a população da cidade consumia seus refrescos gelados e mantinha em caixas de gelo a comida para não estragar[38]. A idéia de Tudor havia se tornado um empreendimento que não só movimentava a economia local, mas criava mercados inesperados ao redor do mundo e, especialmente, nos trópicos. Apenas no começo do século

---

35 Alan Davidson. *The Oxford companion to food* (…). p.392.

36 *The ice king: Frederick Tudor and his circle.* Massachusetts Historical Society, Boston and Mystic Seaport. Mystic: Connecticut, 2003.

37 Elizabeth David. *The harvest of the cold months*. Londres: Viking, 1994.

38 *The ice king* (…).

XX, com o desenvolvimento da eletricidade e a fabricação das geladeiras, é que a colheita e a exportação do gelo cessou de existir. Era mais cômodo e barato fabricar o próprio gelo em casa, em geladeiras. Ou mesmo comprar gelos de fábricas de gelo espalhadas pelas cidades. Mas, o mais importante de tudo, a necessidade de bebidas e alimentos gelados estava criada e bem estabelecida.[39]

Uma breve história do sorvete

Consumir neve (ou geada) misturada com xaropes de frutas não era raro no sul do Brasil, onde as temperaturas eram mais frias. É o que relata Saint-Hilaire em sua viagem pelo sul do Brasil ao dizer: "Durante vários dias o tempo manteve-se frio. Hoje está sombrio, como em França antes de nevar, tendo chovido em grande parte do dia. Há geada quase todas as noites e o Conde mandou juntar muito gelo para fazer sorvete"[40]. O relato que Saint-Hilaire faz o sorvete, entre 1821-22, o doce consumido no sul do país, aproximar-se das primeiras experiências do gênero, feitas pelos chineses, que costumavam misturar mel e frutas com neve[41]. Por isso é difícil precisar a data da invenção do sorvete, já que o uso de misturas de frutas com o gelo das neves foi uma prática corrente desde a Antiguidade[42]. O segredo foi passado aos árabes, que chamaram a mistura de "sharberts" (de onde vem a origem da palavra sorvete) e dizem que, depois, chegou à Itália pelas mãos de Marco Pólo no século XIII[43].

---

39 Elizabeth David. *The harvest of the cold months* (…).

40 Auguste de Saint-Hilaire. *Viagem ao Rio Grande do Sul (1820-1821)*. São Paulo, Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1974. p.35.

41 *Larousse gastronomique*. vol.II. Paris: Larousse, 2000. p.1204.

42 Alguns autores, contudo, dão crédito apenas aos árabes pela mistura de açúcar, frutas exóticas e gelo, como é o caso de Bernard Rosenberg, no artigo "A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha européia", in *História da alimentação* (…). p.352.

43 Marco Pólo menciona um método secreto de gelar a água misturando-a em um recipiente preparado para tal finalidade. Na verdade, ele descrevia a maneira de gelar a água usando nitrato de sódio (*Larousse gastronomique*. vol.II. p.1205).

Por muito tempo os sorvetes foram consumidos como uma iguaria rara, cujas melhores receitas os cozinheiros italianos compartilhavam como se fossem grandes segredos. E, como aconteceu com o café, o chocolate e o chá[44], no princípio do século XVII, o sorvete também passava pelas mãos dos médicos e boticas. O escritor e filósofo Lorenzo Magalotti, em viagem à Madri em 1680, observava que havia um homem que rondava as casas nos meses quentes oferecendo um serviço muito especial: uma bebida "visual". Pelo preço de um dobrão, aos doentes com febres (proibidos de beber qualquer coisa pela medicina da época) era possível ver o tal médico tomar um grande jarro de cristal cheio de água e gelo. Diziam "que era impossível descrever a sensação que ele tinha de refrigério, maravilhamento, doçura e umidade"[45]. E, como as modas médicas, o fato rapidamente se popularizou pela Europa. O que antes era considerado maléfico para a saúde, tornou-se um benefício incontestável para o corpo. É assim que o mesmo Lorenzo Magalotti descreve a sensação de tomar um sorvete de chocolate, enriquecido com casca de laranja, essência de jasmim e baunilha, num tarde quente de verão:

> Espumas, neves, almos, granizos
> Temperados com violeta,
> Branquíssimos lactados.
> O soberbo chocolate,
> Terror do inverno implacável,
> Mercê de duro governo
> Faz-se moda no verão.[46]

A necessidade de se consumir bebidas geladas na Itália, e especialmente na refinada corte de Florença, acabou por se tornar vital para a nobreza da época. E são italianas as primeiras receitas de sorvete, refrescos e vinho gelados. No verão de 1581, o escritor e ensaísta francês Michel de Montaigne fez uma viagem à Itália, onde comentou os hábitos do grão-duque Francesco e sua vila de verão, Pratolino. Em seu "Jornal de viagem",

---

44 Wolfgang Schivelbusch. *Tastes of paradise. A social history of spices, stimulants and intoxicants*. Nova York: Vintage Books, 1993. p.15-34.

45 Piero Camporesi. *Hedonismo e exotismo*. São Paulo: Edunesp, 1995. p.144.

46 Lorenzo Magalotti. *Lettere odorese*. In: Piero Camporesi. *Hedonismo e exotismo* (…). p.90.

ele notou "grandes buracos no chão, onde se mantinha uma grande quantidade de gelo durante todo o ano", chamados de *bucche di neve*.[47]

De Paris para o mundo

O sorvete em Paris chegou pelas mãos de Catarina de Médici que, ao casar-se com o príncipe francês Henrique III, transformou a cozinha parisiense, importando chefes e modas de sua corte natal. O sorvete veio no rastro das inovações trazidas por Catarina, mas na corte acabou por tornar-se apenas mais uma das manias da rainha[48]. Foi preciso mais de um século e uma mudança de atitude em relação aos gelados para o doce se tornar a sensação da cidade[49]. Somente com a abertura do Café Procópio, em 1675, os gelados começaram a se difundir pela Europa e ganhar status de atividade econômica urbana. Foi o sucessor de Francesco Procópio no negócio, Buisson, que inventou novas receitas, enriquecendo-as com leite, creme de leite, ovos e essências[50].

Em Portugal, o sorvete demorou a chegar. Nos dicionários portugueses a palavra "sorvete" também tardou para aparecer. A edição de 1791 do *Dicionário portuguez e latino*, cuja primeira tiragem é de 1771, não possui um verbete para sorvete[51]. Já o *Diccionario da língua portuguesa,* de 1813, de Antonio de Moraes Silva, tem a seguinte explicação, ainda muito rudimentar e, certamente, não gelada:

> Sorvete: confeição de sumo de frutas com calda de açúcar em ponto mui alto, a qual se guarda para se desfazer em água, e beber, como limonada de calda para guardar-se. Limonada ambreada usam os turcos, que lhe chamam de *sherbet.*[52]

---

47 Elizabeth David. *The harvest of the cold months* (…). p.2.

48 Piero Camporesi, *Hedonismo e exotismo* (…). p.144.

49 *Larousse gastronomique*. vol.II (…). p.1207.

50 *Larousse gastronomique*. vol.II (…). p.1205.

51 *Dicionário portuguez e latino*. Lisboa, 1791.

52 Antonio de Moares Silva. *Diccionario da língua portuguesa*. Edição fac-similar da 2ª ed. Lisboa, 1813.

No novo *Dicionário crítico e etimológico da língua portuguesa*[53], de Francisco Solano Constâncio, de 1868, a palavra sorvete aparece com uma explicação mais detalhada e próxima do que entendemos hoje. "Sorvete: (do árabe xarbete, bebida; xaraba, beber): entre os turcos é limonada ou bebida refrescante; entre nós é limonada nevada, ou qualquer outro xarope de fruta nevado."

Nos clássicos livros de receitas portuguesas, o *Livro de cozinha da infanta D. Maria* (de cerca de 1540-1560)[54], o de Domingos Rodrigues *A arte da cozinha* (de 1680)[55] ou o de Lucas Rigaud[56], *O cozinheiro moderno*, de 1780, o sorvete aparece de diferentes maneiras. No de D. Maria I não aparece em absoluto. No de Domingos Rodrigues, o sorvete não era gelado, mas já aparecia como uma iguaria destinada aos muito ricos:

> Deitam-se num tacho sete arretéis de açúcar de pedra com o sumo de seis limões; bate-se bem até que fique em bom ponto; deita-se um cruzado de pós de aljôfar, um cruzado de pós de coral, um cruzado de pós de ouro, seis tostões de almíscar e doze tostões de âmbar e de pedra basar o que quiserem; quando tudo isto estiver bem batido, desta-se em umas tigelas.[57]

No de Lucas Rigaud, cozinheiro andarilho e conhecedor das modas européias, o sorvete aparece pouco, no capítulo XXX, "Do tempo próprio para se colherem frutas para se comerem e guardarem para o inverno, e dos diferentes modos de se prepararem", um pequeno parágrafo intitulado "Águas para verão e para sorvetes" diz o seguinte:

> Em cada três quatrilhos de água deitem um arretel de fruta que seja bem madura, como são as ginjas, morangos, amoras, groselhas ou outra qualquer; amasse-se com uma colher e desfaça-se muito bem na água; coe-se depois por um guardanapo e tempere-se de açúcar, coe-se outra vez por uma manga, ponha-se ao fresco e sirvam-se desta água quando for ocasião.

---

53 Francisco Solano Constâncio. *Dicionário crítico e etimológico da língua portuguesa*. Paris, 1868.

54 *Livro de cozinha da infanta D. Maria*. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1987.

55 Domingos Rodrigues. *Arte de cozinha*. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1987.

56 Lucas Rigaud, autor de *Cozinheiro moderno* (…), foi um francês contratado por Maria I para sua corte em Portugal. Rigaud deu origem a uma renovação culinária em Portugal ao tentar aproximar a chamada cozinha aristocrática, rica em especiarias e condimentos, com a cozinha popular, mais chegada ao verdadeiro sabor dos alimentos. Para maiores informações sobre ele, ver o prefácio de Alfredo Saramago.

57 Domingos Rodrigues. *Arte de cozinha* (…). p.162.

> Se for sorvetes, deite-se-lhe mais açúcar, meta-se em sorveteiras de folhas de flandres, rodeia-se de neve e sal, e, em principiando a gelar-se, despeguem o que estiver pegado de roda com uma colher, cubra-se a sorveteira com a sua tampa e mexendo-se sempre com ela até estar igualmente gelada, encham copos com ela no momento em que se quiser beber, e sirvam-se sem detença.[58]

É preciso notar que Rigaud faz a receita básica, de frutas e gelo ou "neve" batidos na sorveteira de folha de flandres. E que o parágrafo está inserido em meio a uma grande profusão de receitas de frutas em calda, marmeladas, peradas, doce de cidra e laranjas ou bergamotas, típicas tanto em Portugal como no Brasil.

Auguste Escoffier (1848-1935), símbolo máximo da gastronomia da *belle époque*, em seu livro de receitas, classifica os sorvetes em dois tipos: os cremosos, feitos com creme, leite e ovos, e os xaropes, "syrups", essencialmente frutas geladas[59]. Os *syrups* de frutas geladas foram os primeiros sorvetes conhecidos. Para fabricá-los, Escoffier dava como exemplo uma saborosa receita de sorvete de abacaxi: "Coloque para gelar por duas horas um jarro de suco de abacaxi ou de abacaxi finamente picado. Adicione o suco de um limão, algumas gotas de Kirsch e sirva à temperatura de 18 a 20 graus fahrenheit"[60].

Uma paixão tropical

No Rio de Janeiro, Luiz Bassini e Antonio Franzione seguiam a maneira tradicional de se fabricar sorvetes. Ambos haviam importado sorveteiras, isto é, máquinas que faziam sorvetes a partir de gelo e xarope de frutas ou cremes. Feita em folhas de flandres, cilíndricas, o recipiente com a mistura era colocado em um balde com blocos de gelo, e rodado vigorosamente de um lado para outro à mão, durante certo tempo.

Até meados do século XIX, a preferência européia era por os xaropes de frutas açucarados e gelados. E as confeitarias de Bassini e Franzione seguiam a moda. Dos campos de Copacabana vinham as pitangas, de sabor ácido, e, dos quintais dos sítios ao redor da

---

58 Lucas Rigaud. *Cozinheiro moderno* (…). p.301.

59 Auguste Escoffier. *Cookbook and guide to fine art of cookery*. Nova York: Crown, 1989. p.827.

60 Auguste Escoffier. *Cookbook and guide to fine art of cookery* (…). p.831.

cidade, vinham os abacaxis, os cajus, as carambolas, as mangas, os cajás e as laranjas que davam sabor aos sorvetes.

As confeitarias não demoraram em se tornar a sensação da cidade. O Hotel do Norte acabou por se transformar no ponto mais elegante da capital do Império. Com a passagem da firma para os cuidados comerciais da Viúva Carceller e Filhos – e a conseqüente mudança de nome – o lugar cresceu e prosperou. Durante a *belle époque*, no final do Império, preparava os mais famosos banquetes da cidade, com menus inspirados em receitas francesas e preços exorbitantes. Também recebia políticos como Mauá, Sales Torres Homem, Pereira da Silva, Maciel Monteiro, Zecarias de Góis, Sousa Leão ou viscondes como o de Camarajibe, de Jequitinhonha, do Rio Branco[61]; e escritores como José de Alencar ou Machado de Assis, que também passavam por lá para se refrescar.

Por isso, não causa estranheza quando o escritor Aluísio Azevedo descreve em *O mulato*, de 1881, uma festa elegante, em que o ponto alto da comemoração era o sorvete[62]. Mas o doce, servido com pompa e circunstância no casamento, também envolvia outros aspectos, para além dos econômicos. Se até o século XIX o consumo de doces estava restrito, prioritariamente, ao âmbito doméstico ou às negras de tabuleiro, com a abertura de cafés, confeitarias e sorveterias no Brasil esses hábitos se modificaram. É dessa forma que uma crescente cosmopolitização contribuiu para que o doce patriarcal, herança portuguesa, produzido nas casas grandes, desse espaço a uma nova sociabilidade e gostos diferentes.

Mas para além de anedotas curiosas, a chegada e disseminação do sorvete no Brasil trouxe implicações mais relevantes para a história da gastronomia e dos hábitos alimentares no país. Com a vinda dos sorvetes e gelados, a maneira tradicional de se fazer e de se consumir os doces no país se transformou. Se até meados do século XIX podia-se comer um pão-de-ló comprado de negras de tabuleiros, quando Luiz Bassini abriu um salão somente para as damas, sair de casa para tomar sorvete tornou-se um programa elegante, requisito imprescindível das damas da corte que se pretendiam cosmopolitas.

---

61 Luiz Edmundo. *Recordações do Rio antigo* (…). p.148.

62 Aluísio Azevedo. *O mulato* (…). p.269.

Gilberto Freyre, atento estudioso das maneiras nacionais, observou essa transformações em *Açúcar*:

> Quando apareceu o gelo, no Brasil, as frutas brasileiras de que já se faziam tantos doces, tantas geléias, tantas conservas, tantos pudins servidos ainda quentes, tornaram-se também sorvetes e gelados. Cremes deliciosos nos dias de calor. Radiguet, que era epicurista, foi um dos primeiros europeus a provar desses gelados de frutas brasileiras e a fazer-lhes o elogio: "As mais deliciosas e perfumadas frutas", diz ele. Cremes gostosíssimos que agradavam ao olfato tanto quanto ao paladar. Mas já não eram expressão do patriarcalismo dos engenhos – criador de tanta guloseima boa –, e sim das primeiras confeitarias das cidades.
>
> Se o livro *Doceira brasileira*, de D. Constança Olívia de Lima, aparecido na corte nos meados do século XIX, vem cheio de receitas de sorvetes requintados – sorvetes de violeta, de zéfiro, de marasquino, de baunilha –, é que a figura do confeiteiro francês ou italiano já começava a criar maior importância entre a gente de alta sociedade no Império do que a doceira da casa, iaiá ou negra gorda. O sorvete tornou-se mesmo uma espécie de símbolo da dissolução da sobremesa patriarcal – quase sempre quente – e até dos serões em volta do chá fumegante com sequilhos, com bolo de goma, com queijo do sertão, com pão torrado – o pão torrado na hora. Nos anúncios de jornal da primeira metade do século XIX, o sorvete começa a aparecer com certo gosto de pecado. Quase só franqueado aos homens nas confeitarias: a "rapaziada", como se lê em certos anúncios da primeira metade do século XIX[63].

A sociabilidade feminina, que por muito tempo girou em torno da entrega e consumo de bolos, sequilhos, biscoitinhos, manjares e pudins com vizinhas, amigos, parentes e pretendentes, transformou-se. Confeccionadas sob os olhos atentos das sinhás e das donas-de-casa, muitas receitas faziam tanto sucesso que eram cobiçadas pela vizinhança e tinham o segredo guardado a sete chaves. Era o caso do bolo Souza Leão, criação de uma importante família pernambucana, e que levava coco, mandioca, ovos, açúcar e castanhas[64]. Aos poucos, as mulheres da corte passaram a ser vistas na cidade, passeando, indo à Igreja, às confeitarias, fazendo compras. Em algumas ocasiões, ainda raras, o namoro, os encontros com as amigas e com os parentes passou a acontecer na rua, em estabelecimentos como as confeitarias e sorveterias. É ainda Gilberto Freyre que percebeu esse movimento:

---

63 Gilberto Freyre. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p.62.

64 Até hoje a receita exata do bolo Souza Leão é controversa. Para várias versões do bolo, ver Gilberto Freyre. *Açúcar* (…). p.109, e Carolina Nabuco, *Meu livro de cozinha* (…).

> Mas já no tempo de Radiguet – 1840 – as moças elegantes do Rio iam toda sexta-feira à Capela Imperial não somente ouvir música religiosa mas também tomar sorvete e conversar com os rapazes: "Ao longo de todo esse concerto religioso, as mulheres acocoradas em suas tapeçarias de fibra de coco tomavam sem escrúpulo sorvetes e cremes gelados com os rapazes que vinham conversar com elas no lugar santo". As igrejas católicas no Brasil se antecipavam às modernas igrejas protestantes como centros de sociabilidade e até de namoro, em torno do sorvete ou do creme gelado[65].

Freyre não cita as Igrejas protestantes à toa. Ao longo do século XIX, os Estados Unidos passaram a ser os maiores consumidores e produtores de sorvetes do Ocidente, a ponto de o cozinheiro francês Auguste Escoffier recomendar a compra de apetrechos americanos para a confecção de sorvetes: "Um termômetro Brix pode ser adquirido em muitas lojas e através do catálogo da *Taylor Instrument Companies of Rochester*, de Nova York. Eles o vendem por pouco mais de dois dólares"[66]. Os americanos acabaram exportando a receita e a tecnologia para os russos no começo do século XX. A receita continuou a ser fabricada depois da revolução de 1917 e levava, segundo Elizabeth David, nada mais que "ovos, creme e o sabor – o mais popular sendo o de baunilha"[67].

Nos livros de receita do começo do século XX, os sorvetes aparecem nas seções de sobremesa. No de Maria Thereza Costa, escrito em meados do anos 1920, é ensinado às mulheres que era preciso preparar a sorveteira da seguinte maneira[68]:

> Escaldam-se bem o batedor e a lata, deita-se nesta a mistura destinada a fazer o sorvete e adapta-se a máquina, verificando seu bom funcionamento. Quebra-se o gelo em pedacinhos bem pequenos, e vai-se colocando, bem comprimido, em volta da lata, em camadas alternadas com sal, mas de forma que não exceda à altura desta, para que não penetre água. A princípio bate-se bem devagar, até que a mistura esteja bem resfriada. Quando estiver perfeitamente fria, bate-se mais rapidamente, até que endureça. Quando o creme estiver gelado, remove-se a alavanca, a tampa e o mexedor, arruma-se bem o sorvete no fundo da lata e torna-se a colocar a tampa, tampando o orifício com uma rolha. Enche-se

---

65 Gilberto Freyre. *Açúcar* (…). p.62.

66 Auguste Escoffier. *Cookbook and guide to fine art of cookery* (…). p.828.

67 Elizabeth David. *The harvest of cold months* (…). p.303.

68 É claro que Maria Thereza Costa estava escrevendo para uma leitora muito especial, que no começo do século podia se dar ao luxo de possuir uma sorveteira, item geralmente caro e raro para os enxovais domésticos.

> a cuba com sal e gelo, calcando bem até que a cuba fique cheia até a boca, conservando a lata coberta[69].

Mesmo para as leitoras ricas de Maria Thereza não era certo que todas tivessem uma geladeira, e ela recomenda colocar a mistura envolta num cobertor para não perder o calor. Os sabores são clássicos, vão do abacaxi, limão, laranja e abacate ao de creme, de caramelo, de chocolate e coco. O sorvete era uma iguaria tão rara quanto cara, consumida preferencialmente em confeitarias em vez de no interior da casa. Mesmo para um livro com receitas destinado às mulheres ricas, as páginas dedicadas a gelados e bebidas frescas não passa de três.

A escritora também dá uma receita para a produção de gelo artificial, "misturando-se quantidades iguais de amoníaco e salitre, ou nitro, reduzidos a pó muito fino, dissolvido em seis partes de água. Prepara-se esta dissolução numa vasilha qualquer e põem-se nela as garrafas por espaço de um quarto de hora"[70]. O gelo, paulatinamente, se tornava uma mercadoria do cotidiano, que podia ser feito em casa ou adquirido em fábricas específicas, recém-abertas pelas cidades brasileiras.

De volta a São Paulo

O sorvete e o gelo representavam para São Paulo, no século XIX, a modernização dos costumes, a transformação da cidade em algo diferente. Assim como a sopa de tartaruga que vinha de Santos nos carros da ferrovia que ligava São Paulo ao porto, os primeiros carregamentos de gelo que chegaram à cidade provocaram assombro dos moradores. Por isso, da mesma maneira que os hotéis, que se multiplicavam com o passar dos anos, com o tempo o consumo de gelo e de gelados tornou-se habitual, algo corriqueiro, incorporado aos hábitos e costumes dos paulistanos.

A princípio o gelo era para os poucos que podiam pagar por ele. Em 1857 ainda não existiam fábricas de gelo na cidade, como atesta o *Almanaque administrativo*. Mas poucos

---

69 Maria Thereza Costa. *Noções da arte culinária*. São Paulo: Oficinas gráficas da Ave Maria, s/d. p.255.

70 Maria Thereza Costa. *Noções da arte culinária* (…). p.259.

anos depois, quando Jacob Fisher montou a casa de banhos A Sereia Paulista, o gelo passou a estar disponível para a população da cidade. Mas não para todos. O estabelecimento de Fisher não era para mulheres. Dessa forma, os primeiros a provar gelo e sorvetes foram os homens abastados da cidade que freqüentavam a casa de banho do proprietário húngaro.

O periódico *Cabrião* anunciou, às vésperas do Natal de 1866, em 23 de dezembro de 1866, a novidade para se combater o calor da cidade. Dizia o artigo:

> O proprietário da *Sereia Paulista*, homem eminentemente inimigo do verão e incansável antagonista do calor, abriu há tempos, na rua São Bento, uma casa onde encontra-se refrigério para o corpo e para a alma.
> Por 1$500 rs banha-se o corpo em um oceano de água aromatizada, e afoga-se os calores do espírito com um sorvete.
> O estabelecimento, que tem seus ares de paraíso, funciona há muito pelo lado dos banhos, mas agora, que o calor principia a fazer das suas, a sorveteria trabalha com afinco para refrescar os bons paulistas, que sempre serão recebidos ali com especial contentamento do proprietário.
> O *Cabrião* apóia a lembrança e recomenda aos quentes de corpo e de espírito a freqüência daquela casa refrigerante.
> Ali são recebidos sem distinção tanto protestantes como católicos, jesuítas e ateus. Todos são iguais perante a tabela de preços.[71]

O texto é interessante por vários motivos. O primeiro deles é a data. Em geral, costuma-se precisar como data da introdução do sorvete na cidade o dia 4 de janeiro de 1878, por causa de um anúncio publicado pela *Província de S. Paulo*. Segundo o periódico humorístico, os paulistanos conheciam o sorvete pelo menos 12 anos antes.

Outro aspecto que chama a atenção é o fato de o sorvete estar associado ao espírito. Como vimos, desde o século XVII, gelo, sorvetes ou gelados estavam ligados aos humores do corpo. Febres, em geral, eram combatidas com calor (esquentando-se o doente) ou com frio (esfriando-se o paciente). Acreditava-se que maus espíritos poderiam trazer doenças pelo ar. Assim, o gelo estava ligado não ao corpo, à materialidade, mas ao espírito, à alma, a uma sensação nova e indescritível.

O autor do texto publicado no *Cabrião* em nenhum momento menciona mulheres como possíveis consumidoras da iguaria. Os clientes são sempre "os bons paulistas", "protestantes, católicos, jesuítas e ateus". Ele diz que todos seriam convidados

71 *Cabrião* (…). p.99.

a freqüentar o lugar – as mulheres, naturalmente, estavam fora dessa conta. Por mais que o masculino seja usado na língua portuguesa para se referir a homens e mulheres genericamente, neste caso o jornalista nos dá uma pista de que a casa de banho do Sr. Fisher não era lugar para as moças de família da cidade – fato corroborado por diversos cronistas e memorialistas que falaram do lugar[72].

Dessa forma, podemos perceber que o sorvete, em 1866, ainda não era apreciado pelas paulistanas, o que viria acontecer anos mais tarde. Talvez, como menciona o cronista Américo de Campos, as moças de famílias ainda não podiam freqüentar cafés, hotéis ou confeitarias. Não eram ainda as modernas, altivas e oxigenadas patinadoras do *rink* da cidade de 1878[73].

O último aspecto que salta aos olhos no texto é a frase "Todos são iguais perante a tabela de preços". Ao escrever tal sentença, o cronista do *Cabrião* enquadrava o estabelecimento nos novos tempos da cidade. Como nos restaurantes parisienses, não importava mais o nome ou o sobrenome do freqüentador. Quem pudesse pagar, poderia usar as facilidades da Casa de Banhos sem precisar de um convite ou de uma indicação, tanto é que o escritor faz questão de colocar no mesmo nível de igualdade "católicos, protestantes, jesuítas e ateus".

Assim como o pintor e o poeta, o chef de cuisine já não poderá contar, para viver e fazer ouvir sua voz, somente com a proteção dos poderosos. Seu sucesso dependerá do primeiro a chegar, do dinheiro de seus clientes e também, agora, de uma nova corporação, que passa a vigiar a arte gastronômica, como as outras artes: a corporação dos críticos. A exemplo do político, do escritor, do músico ou do artista plástico, o cozinheiro, no século XIX, torna-se tributário das três forças da sociedade liberal: a lei da oferta e da procura, o sufrágio universal, a liberdade de imprensa.[74]

E em São Paulo, Jacob Fisher soube colocar essas três leis a seu favor.

---

72 Veja Everardo Valim Pereira de Souza, Henrique Raffard ou Carl Koseritz.

73 *Almanach litterario de São Paulo para o ano de 1878* (…). p.3.

74 Jean-François Revel. *Um banquete de palavras*. Uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p. 242.

III. A importância econômica da cerveja

> No interior do Brasil usam dar cerveja depois do doce; sendo este um costume bárbaro que peca tanto contra o gosto, como contra a higiene, posto que seu preço iguale ao do vinho, sempre é considerada como uma bebida pouco decente, e só é própria para botequins;
> a cerveja só deve ser tomada como refresco em dias de calor e longe das comidas.
> *Cozinheiro nacional*, [anômino].[75]

Em 1873, Luís Becher aparece no *Alamanak da província de São Paulo* como o único fabricante de cerveja da cidade. Becher havia chegado alguns anos antes, no final década de 1860. Sua fábrica ficava na rua 25 de março, número 2, perto do estabelecimento de outro imigrante alemão recém-chegado ao Brasil, o botequim de Jacob Frederichs, que ficava na mesma rua, no número 95[76].

Luís Becher e Jacob Frederichs certamente se conheciam. Jacob, afinal, era dono de um dos três depósitos de cerveja de São Paulo, ao lado de dois outros alemães, F. Eiseudecher e Henrique Schomberg. Os negócios de Becher e Frederichs se mesclavam, afinal, cerveja e botequim representavam novidades para a cidade. Ambos eram negócios que envolviam não apenas novos produtos, como no caso da cerveja, mas uma nova maneira de consumi-los, como era o caso do botequim. Dessa forma, todos os alemães mencionados até agora, nas décadas que virão, irão participar ativamente no processo inicial de implementação do negócio da cerveja em São Paulo e no Brasil.

Até meados do século XIX, a cerveja era uma bebida praticamente desconhecida dos brasileiros, notórios bebedores de cachaça. Algumas garrafas começaram a chegar na corte com mais regularidade depois da abertura dos portos, em 1808. Vinham da Inglaterra ou da Alemanha e logo conquistaram os consumidores de elite. Com a relativa popularização do gelo pelo Rio, a cerveja passou a concorrer seriamente com a cachaça

---

75 *Cozinheiro* nacional. [anônimo]. Rio de Janeiro: Garnier, s/d. p.439.

76 *Almanak da província de São Paulo para 1873* (…). p.125.

pela preferência dos consumidores ricos de bebidas alcoólicas. Tornou-se um negócio lucrativo, com a montagem de fábricas e um consumo crescente.

Em São Paulo, a cerveja passou a ter uma relativa importância social e econômica com a imigração alemã, nos anos 30 e 40 do oitocentos. Foram os alemães que introduziram e popularizaram seu consumo na cidade. Entre 1868 e 1871, o alemão Oscar Canstatt percorreu lugarejos no sul do Brasil, e anos depois publicou suas memórias. Canstatt logo notou o consumo de cerveja e fez uma comparação com o de aguardente no país e escreveu:

> Muitas outras frutas no Brasil servem também para o fabrico de aguardentes e licores. Nos últimos tempos tomou alguma importância o fabrico de cerveja que foi primeiro introduzido pelos alemães no Brasil. Do começo limitaram-se a servir numas duas cervejarias nas grandes cidades para experimentar, a cerveja nacional ao lado da cerveja inglesa importada. Por muito tempo o preço duma garrafa dessa cerveja não foi inferior ao duma garrafa de vinho *Meselle*, até que ultimamente, devido ao aumento das fábricas de cerveja nas cidades onde vive um maior número de alemães, os preços reduziram-se e hoje por 75 pfennings já se pode tomar uma garrafa de cerveja nacional (1868)[77].

A colônia alemã começou fabricando ou importando cerveja para consumo próprio, mas logo os negócios se expandiram. Associada ao gelo, os negócios com cerveja encontraram novos consumidores e acabaram por se tornar lucrativos. Entre os primeiros estabelecimentos a servir cerveja para a freguesia estava a cervejaria literária O corvo, de Henrique Schomberg (ou Shamberg), o mesmo que aparece no almanaque de 1873 como dono de um depósito de cerveja.

A cerveja consumida mais comumente em meados do oitocentos pelos moradores de São Paulo era a da Penha, cujo primeiro depósito na cidade foi a cervejaria O Corvo. "Mas isso já depois de 1840, pois até essa época não havia ainda na cidade nenhuma fábrica de cerveja, nem o uso dessa bebida tinha ainda entrado nos hábitos da população", lembra Ernani da Silva Bruno[78]. Em 1857, já havia duas fábricas. "Vulgarizam-se em seguida entre os paulistanos duas cervejas inglesas, a 'tenent' e a 'Bess' – ou 'Bass' (segundo Bernardo

---

77 Oscar Canstatt. *Brasil, a terra e a gente*. Rio de Janeiro: Irmãos Pengetti, 1954. p.140.

78 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo*. vol.II (…). p.649.

Guimarães em *Rosaura*, *a enjeitada*) –, esta última servida em botijas louçadas que depois serviam para acondicionar outras bebidas, populares nessa época em São Paulo[79].”

Na cervejaria literária, os estudantes de direito do Largo São Francisco experimentaram a cerveja de Schomberg, talvez pela primeira vez. Ernani da Silva Bruno escreve que por esta época “os estudantes da academia podiam ir a um dos poucos restaurantes conhecidos da cidade – conhecidos mas não muito bem vistos pela população – para tomar cerveja da Penha”[80]. A cerveja da Penha, como era conhecida pela população da cidade e que freqüentava a cervejaria, era fabricada por outro alemão, João Boemer. O imigrante chegara ao Brasil na década de 1850 e seu negócio ficou logo conhecido pela população, já que o imigrante fabricava outra bebida, o vinho[81].

A fábrica de Boemer ficava na então distante Vila Mariana e muitos organizavam excursões semanais, piqueniques com rodas de sanfona para visitar os arredores da fábrica. “A primeira dessas excursões era ao marco da Meia Légua, ali assim pelos confins do Belenzinho, na Estrada da Penha, atualmente transformada em avenida com iluminação e calçamento”, escreveu Raimundo de Menezes. O marco era uma espécie de recanto bem campestre, fora do burburinho da cidade. “Havia por lá umas chácaras, numa das quais residia um alemão pacato bonachão, João Boemer. Tinha ele uma fábrica de cerveja, com um lugar franqueado à sua freguesia, por sinal, bem numerosa”. E continua:

> A cerveja de fabricação do simpático João Boemer chamava-se “cerveja da Penha” e custava 500 réis a garrafa. Que maravilha! Mas pensam os leitores que a bebida era um primor? Qual… Era uma garapa azeda como que! A turma bebia porque não havia outro jeito. A estrangeira ou do Rio – marcas Pá, Viena, Franziskaner, etc. – era vendida na praça a preço exorbitante. Só os ricos podiam gozá-la: chegava a custar até 1$500 a garrafa![82]

Mas os freqüentadores da chácara de Boemer não tomavam apenas cerveja, que era um negócio novo, recém-descoberto pelo alemão. Boemer era um dos maiores cultivadores de vinho de São Paulo. Havia chegado à cidade em 1857, na companhia da

---

79 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo*. vol.II (…). p.649.

80 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo*. vol.II (…). p.690.

81 Silvia Cristina Lambert Siriani. *Uma São Paulo alemã* (…). p.301.

82 Raimundo de Menezes. *São Paulo dos nossos avós* (…). p.30.

mulher Maria Catharina e de dez filhos, vindo de Nieder-Konstez, região de Mosel, perto de Frankfurt[83]. Produzia um vinho que era servido nas tavernas, botequins e armazéns da cidade. A fábrica de cerveja foi inaugurada somente em 1873 e adquiria a matéria-prima para a fabricação da bebida de terceiros. Seus negócios foram lucrativos, tanto que sua família possuía alguns luxos, como um colchão de penas e alguns tachos de cobres[84].

A fabricação de cerveja em São Paulo não seguia exatamente as tradicionais receitas alemãs ou inglesas. Lúpulo e cevada eram difíceis de ser importados e não foram poucas as vezes em que foram substituídos por milho, arroz ou trigo[85]. O resultado tinha um sabor não muito agradável, como se pode perceber pela descrição de Raimundo Menezes: "Mas pensam os leitores que a bebida era um primor? Qual… Era uma garapa azeda como que"[86].

As boas cervejas eram importadas. Primeiro da Inglaterra, que dominou o mercado brasileiro na primeira metade do século XIX e era grande fabricante com tradição de exportação e marcas como a Porter ou a Pale Ale. A cerveja Porter, feita em Londres, inclusive, já empregava maquinário a vapor e métodos avançados de produção na sua fabricação[87].

A Porter já havia passado por um processo de pré-industrialização desde o século XVIII. Jack Goody afirma que a cerveja Porter, pesada e cheia de cereais, começou a ser produzida exatamente porque agüentava a produção em massa, em larga escala. O antropólogo inglês afirma, inclusive, que o comércio de cerveja Porter, a partir de 1720, foi possível graças à sua produção, industrializada (e com sucesso) mesmo antes das primeiras fábricas de tecido. Dessa maneira, quando a Porter começou a chegar ao porto do Rio de Janeiro, o mercado inglês precisava buscar novos lugares para escoar a crescente produção[88].

---

83 Silvia Cristina Lambert Siriani. *Uma São Paulo alemã* (…). p.181.

84 Silvia Cristina Lambert Siriani. *Uma São Paulo alemã* (…). p.181.

85 Sérgio de Paula Santos. *Os primórdios da cerveja no Brasil*. São Paulo: Ateliê, 2003. p.19.

86 Raimundo de Menezes. *São Paulo dos nossos avós* (…). p.30.

87 Edgar Köb. "Como a cerveja se tornou bebida brasileira". In: *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*. 161 (409): out/dez, 2000. p.31.

88 Jack Goody. *Cooking, cuisine and class*. Londres: Cambridge University Press, 1982. p.179.

Os dois viajantes prussianos que estiveram no Rio de Janeiro no começo do século XIX, Theodor von Leithold e Ludwig von Rango, chamaram a atenção para a cerveja Porter, se bem erraram a procedência da bebida. Disseram: "A chamada cerveja 'Porter' que se consegue aqui vem da Suécia […]. Seria ótima, se a longa viagem não lhe desse um gosto azedo. O preço dessa cerveja é bastante alto."

A cerveja importada era naturalmente uma bebida para a elite, a princípio consumida muito mais na corte do que no resto do país. Com a crescente exportação do produto inglês, outras localidades passaram a consumir a bebida, que ainda era cara para os padrões brasileiros. John Luccock, ao viajar pelo interior do Rio e de Minas conta como havia sido a hospedagem oferecida por um fazendeiro rico. "Ao jantar viam-se à mesa inúmeras provisões sólidas e vários artigos de luxo que cresciam seu valor intrínseco pela dificuldade de obter e transportar tão longe. Além de muita prata e louça inglesa, tínhamos rosca da cidade, cerveja inglesa engarrafada e bom vinho do Porto servida em canjirões de cristal lapidado.[89]"

Segundo dados recolhidos pelo historiador inglês Richard Graham, o apogeu da importação de cerveja inglesa para o Brasil aconteceu entre nos anos 60 do século XIX, mais especificamente entre 1865 e 1869, com um valor de exportação de cerveja inglesa para o Brasil no valor de 480.000 libras nesse período, contra 111.000 em 1850-1854. Exatamente em 1868, Oscar Canstatt chamava a atenção para a grande venda de produtos ingleses, em especial a cerveja, pelo país. Dizia, referindo-se aos produtos expostos em uma venda de aldeia, que: "Só nas localidades mais longínquas é que o sortimento das vendas limita-se aos produtos da terra, materiais para seleiros, ferragens, sapatos e tamancos, aguardente, cerveja inglesa, e as raramente em falta sardinhas em lata.[90]"

Mais para o final do século já se podia sentir a queda nas exportações inglesas, com valores chegando apenas a 91.000 libras de cerveja exportadas. O apogeu das cerve-

---

89 John Luccock. *Notas Sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1808-1818)*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1975. p.296.

90 Oscar Canstatt. *Brasil, a terra e a gente (1868)*. Rio de Janeiro: Irmãos Pengetti, 1954. p.302.

jas alemãs havia começado havia algumas décadas[91]. As cervejas alemãs vinham para o Brasil em caixas, já engarrafadas prontas para ser distribuídas e armazenadas nos bares, botequins, armazéns e outros lugares. Já a inglesa vinha em barris, o que contribuía para sua deterioração e dificultava o processo de distribuição.

"Das cervejas finas de precedência alemã", conta Everardo Vallim Pereira de Souza, "acondicionadas em vistosas e bojudas garrafas cujo arrolhamento encastoado era de fino arame em entrelaçados fios, custava cada uma menos de 10 tostões, conforme se dizia"[92]. Eram consumidas na cidade diversas marcas de cerveja alemã como a Baviera, a Hofbrau, a Carlsberg, a Franziskaner e Baviera Giesinger Brauhaus[93].

O sucesso da cerveja alemã no mercado mundial, além da boa conservação em garrafas arrolhadas, relacionava-se com uma pequena revolução tecnológica. A região da Baviera e da Boêmia eram produtoras de cerveja de baixa fermentação, enquanto a tradição inglesa era de consumo e produção de cervejas de alta fermentação.

Para entender a mudança de gosto nos padrões mundiais de cerveja ao longo do século XIX, é preciso uma pequena pausa para explicar as diferentes técnicas de produção da bebida e, em especial, a diferença entre as cervejas de baixa e alta fermentação.

Tipos, técnicas e produção

A cerveja é uma bebida produzida a partir da fermentação de amido, na forma de cereais. Consumida desde os tempos dos sumérios, várias foram suas técnicas de fabricação e produção. Também, ao longo dos séculos, várias foram as tentativas de se fazer cerveja com diferentes cereais, como o arroz, o milho, a aveia ou a cevada, que se mostrou a mais apropriada ou cujo gosto final era melhor[94]. Antônio Houaiss, consumidor e estudioso da

---

91 Richard Graham. *Grã-bretanha e o início da modernização no Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1973. p.118.

92 Everardo Valim Pereira de Souza. "A paulicéia há 60 anos". *Revista do Arquivo Municipal*. XCIII. p.62.

93 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo* (…).

94 Tom Standage. *História do mundo em 6 copos*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005. p.13-27.

bebida, afirma que foi a partir do uso do lúpulo que a cerveja entrou na modernidade[95]. Ele dá, inclusive, uma seqüência bastante didática dos passos básicos da fabricação da bebida nos dias de hoje. Segundo o estudioso, são necessárias 17 etapas entre a fabricação e o consumo.

> 1. presença da cevada, 2. germinação da cevada, tornada malte, 3. tostação da cevada, com o que se obtém, do malte verde, o malte tostado, ou simplesmente malte, em sentido estrito, 4. moagem do malte para se obter a farinha de malte, 5. recipiente aquecido de empastagem do malte, pela adjunção de água, 6. na caldeira de filtração, filtragem da massa, para obtenção do mosto, 7. aquecimento ou ebulição do mosto, com adjunção do lúpulo, 8. esfriamento prévio e decantação do mosto, 9. centrifugação, 10. refrigeração do mosto, 11. fermentação, com adjunção do levedo, donde se obtém a chamada cerveja verde, que segue para 12. a maturação em tanques de guarda, donde sai cerveja, 13. que é filtrada, daí saindo para 14a. os barris de chope ou 14b. o engarrafamento e por fim, 15. a pasteurização […], 16. a distribuição e 17. o consumo.[96]

Ainda que as técnicas tenham variado ao longo do tempo, o processo de fabricação de uma cerveja caseira é bastante semelhante e muito parecida com o que deveria ocorrer nas fábricas no século XIX[97]. A alta ou baixa fermentação da cerveja acontece no começo do processo, antes da obtenção do mosto, que é alma da cerveja. Existem duas ou três fases de fermentação, com adjunção de levedo, que é obtido a partir de microorganismos (como no pão). É nessa fase de fermentação que acontece a diferenciação entre as cervejas.

As cervejas de alta fermentação são chamadas de *Ales*, hoje identificadas com as cervejas inglesas e irlandesas, mais escuras e com um sabor pronunciado de cereais e ésteres, produzidos durante a fermentação. Em geral, não se usa lúpulo nessas cervejas, que podem ter um aroma de fruta, com baixo teor de gás carbônico e que devem ser servidas em temperaturas mais elevadas. Essas cervejas eram as variedades produzidas e importadas para o Brasil no século XIX, já que as máquinas de refrigeração não eram comuns e são absolutamente necessárias para se produzir uma cerveja de baixa fermentação.

---

95 Antônio Houaiss. *A cerveja e seus mistérios*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1886. p.38.

96 Antônio Houaiss. *A cerveja e seus mistérios* (…). p.39.

97 Para saber mais sobre as técnicas de fabricação de uma cerveja caseira, ver o manual de Luiz Carlos Molion. *Os segredos da cerveja caseira*. Alagoas: Ecopress, 1994.

As cervejas de baixa fermentação, as *Lagers*, eram consumidas na Europa Central desde o final da Idade Média. Ainda hoje é o tipo de cerveja mais produzido pela indústria. A grande diferença entre as duas bebidas é a fermentação utilizada.

Lager, em alemão, significa "armazenar", e esse tipo de bebida precisa de um tempo de armazenamento antes de ser consumido. Enquanto as *Lagers* começam seu processo de fermentação em temperaturas mais baixas, entre 7 e 12°C, as *Ales* precisam de temperaturas mais altas, que variam de 15 a 24°C [98]. Outra diferença importante é que a fermentação das *Ales* deixam resíduos que se acumulam no topo do tanque de fermentação[99].

As cervejas alemãs da Boemia e da Baviera, que começaram a chegar ao Brasil em maior quantidade no final do século XIX, eram do tipo *Lagers*. Em comparação com cervejas de alta fermentação, o resultado da bebida de baixa fermentação era uma cerveja leve, mais clara, com melhor sabor e mais bem conservada. Foi esse tipo de bebida que acabou se tornando a preferência dos consumidores no mundo no século XIX, inclusive no Brasil.

A grande exportação das cervejas *Lagers* desde meados do século XIX foi resultado, em grande parte, da Revolução Industrial, já que esse tipo de bebida precisava do desenvolvimento de sistemas complexos de refrigeração e armazenamento[100]. A escala de produção também aumentou significativamente com a introdução das máquinas de vapor inglesas. De qualquer forma, com a importação do produto alemão o consumo de cerveja

98 Ainda assim, Luiz Carlos Molion, morador de Alagoas, diz que conseguiu fazer cervejas artesanais em uma temperatura ambiente de 30°C, em Manaus. È dele também as explicações referentes à diferenciação entre *Ales* e *Lagers*.

99 É importante notar que a cerveja *Pilsener*, atualmente vendida no Brasil, é um tipo de *Lager*.

100 Reay Tanahill. *Food in History* (…). cap.VI: The Industrial Revolution.

no Brasil só aumentou[101], saltando de cerca de 66.700 hectolitros em 1876 para cerca de 300.000 hectolitros, em 1900[102].

Em 1883, Carl von Koseritz notou a grande quantidade do produto alemão no país:

> Cheguei […] ao Rio […] e desde Porto Alegre sentia o apelo da cerveja Culmbacher de tonel […]. Todos os amigos […] a louvavam e assim decidimos […] tomar alguns chopes do 'leite Culmbacher' […]. Esta admirável cerveja de tonel, que é depositada no gelo e fica, por isso, esplendidamente fresca, conquistou-me todo o respeito. É fabulosa a quantidade de cerveja Culmbacher consumida diariamente no Rio, porque não somente os alemães como, também, 'os brasileiros e outros estrangeiros' […] bebem Culmbacher como água […]. No Castelões e no Cailtot se reúne, de 11 às 4 horas, a haute volée da sociedade, devendo-se notar que o Cailtot faz forte concorrência ao ex-invencível Castelões, porque vende 'Culmbacher de tonel' em forma de chope, e posso afirmar que a influência civilizadora da bebida alemã se faz aqui sentir como na nossa província, pois quase todos os brasileiros bebem hoje cerveja, o que não acontecia há 20 ou mesmo 10 anos. O que não vejo aqui é cerveja nacional; 'Culmbacher' domina a praça.[103]

Mas a grande importação de cerveja alemã no Brasil durou até o final do século XIX, mais precisamente 1896, quando o governo brasileiro anunciou um aumento de quatro vezes nos impostos referentes às cerveja importadas[104].

Existiam outros tipos de bebidas mais ou menos derivadas da cerveja e que faziam grande sucesso na época. Era o caso da gengibirra, teoricamente, feita de gengibre, açúcar e água gaseificada (o gengibre nem sempre era adicionado às receitas). A bebida fazia parte do rol de produtos ingleses exportados para o Brasil, ao lado da cerveja Porter. Logo foi produzida no Brasil, com grandes variações nos ingredientes. "Uma dessas bebidas, a chamada 'caramuru', feita de milho socado, gengibre, casca de limão e água. Outra, a

---

101 Em 2007, último dado referente ao consumo e produção de cerveja disponível antes da entrega desta dissertação, o país consumia 10,34 bilhões de litros por ano, colocando-o na quarta posição mundial (depois da China, dos Estados Unidos e da Alemanha. Ver site do Sindicato Nacional das Indústrias de Cerveja: www.sindicerv.com.br).

102 Edgar Köb. "Como a cerveja se tornou bebida brasileira" (…). p.51.

103 Carl von Koseritz. *Imagens do Brasil*. São Paulo: Martins Editora, 1972. p.16-18.

104 Edgar Köb. "Como a cerveja se tornou bebida brasileira" (…). p.33.

gengibirra (que quando abre logo espirra), era feita de farinha de milho, gengibre, casca de limão e água, e vendida a 80 réis a garrafa ou botija louçada. Eram as bebidas de água preferidas pelas crianças"[105].

Câmara Cascudo dá outra receita para a gengibirra. A bebida, "popularíssima", chamava-se *ginger beer*, em inglês, cerveja de gengibre. "Faziam-na no Brasil… sem gengibre. Água, açúcar, sumo de fruta, cremor tártaro, um fermento, ácido cítrico, conseguiam uma bebida leve, clara, espumante, saborosa, champanhe nacional, gabada do Amazonas ao Plata, do Rio Grande ao Pará.[106]"

As primeiras cervejas do país

A imigração alemã para o Sul do país fez com que as primeiras cervejarias brasileiras fossem abertas lá. No final dos anos 1820, o oficial alemão Carl Seidler encontrou, no Rio Grande do Sul, imigrantes alemães capazes de fabricar cerveja e revender sua produção para habitantes locais[107]. Em 27 de outubro 1836, apareceu uma nota no *Jornal do Comércio*, no Rio, o primeiro documento conhecido que faz referência à produção de cerveja em terras brasileiras. O texto, compilado por Câmara Cascudo, fala claramente sobre a produção de uma *cerveja brasileira*: "Na rua Matacavalos, número 90 e na rua Direita, número 86, da Cervejaria Brasileira, vende-se cerveja acolhida favoravelmente e muito procurada. Essa saudável bebida reúne a barateza a um sabor agradável e à propriedade de conservar-se por muito tempo"[108].

Ainda assim, as cervejarias brasileiras, até meados do século XIX, eram poucas e espalhadas pelas regiões de imigração alemã. Os portugueses não estavam acostumados a consumir cerveja, preferindo o vinho, a bagaceira e cachaça. Em 1846, Georg Heinrich Ritter instala uma pequena linha de produção de cerveja na região de Nova Petrópolis, RS, criando então a marca Ritter, uma das precursoras do ramo cervejeiro. No Rio, des-

105 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo* (…). vol.II. p.649.

106 Luis da Câmara Cascudo. *História da alimentação no Brasil* (…). p.819.

107 Carl Seidler. *Dez anos no Brasil*. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1951. p.93.

108 Luis da Câmara Cascudo. *História da alimentação no Brasil* (…). vol.II. p.817.

tacavam-se as cervejarias, ainda pré-industriais, na década de 1850, como a de Henrique Leiden, em que trabalhavam dez pessoas e produziam-se cerca de 120 mil garrafas de cerveja por ano. Ou a Villas Boas & Cia., com uma produção em maio de 300 mil garrafas, e 18 funcionários[109].

Em São Paulo, algumas tentativas de produção industrial aconteceram já na década de 1860, como a cerveja de Luís Becher ou a de Henrique Shomberg e João Boemer. Alguns anos antes, em 1857, o chapeleiro Jacob Michels abriu sua fábrica na descida de São Francisco[110]. Anos depois, Joseph Fisher fabricaria e venderia cerveja na sua Casa de Banhos da Sereia. Em 1877, a Stadt Bern, uma cervejaria alemã, já vendia chope e cerveja nacional gelada, cujo gelo vinha em navios até Santos e subia a serra de trem, originários da Noruega[111].

A preocupação com os ingredientes, por parte da colônia alemã, era recorrente. As importações, difíceis, faziam com que se utilizassem produtos substitutos, como o arroz ou o milho[112]. Os produtores alemães sabiam o que precisavam para melhorar o produto, já que o lúpulo e a pasteurização contribuíam para preservar melhor o sabor e a qualidade da cerveja. Ernani da Silva Bruno conta que, entre 1855 e 1858, George Kleinz e Kunz cogitavam instalar em São Paulo uma fábrica de cerveja, empregando cevada e lúpulo, o que era considerado uma novidade para a época[113].

Foi no sul do país, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, regiões de grande concentração de alemães em que o consumo de cerveja era um hábito cotidiano trazido da Europa, onde se desenvolveu uma significativa produção caseira, em vendas-cervejarias de cervejas nacionais. Os fatos aconteceram mais ou menos em épocas semelhantes e,

---

109 Edgar Köb. "Como a cerveja se tornou bebida brasileira" (…), p. 34.

110 *Almanaque administrativo, mercantil e industrial da Província de S. Paulo para o ano de 1857* (…). p.149.

111 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo* (…). vol.II. p.1117.

112 O arroz até hoje é utilizado na produção de cerveja nacional, conforme ensina Luiz Carlos Molin (*Os segredos da cerveja caseira* (…). cap. 2: Os ingredientes) e conforme podemos ler no rótulo das garrafas e latinhas "cereais não-maltados" (é um tipo de pó de arroz).

113 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo* (…). vol.II. p.717.

dessa maneira, João Boemer, em São Paulo, foi contemporâneo de Carlos Rieschbieter, em Blumenau, na década de 1860. Carlos acabou por se tornar um grande produtor em Blumenau, comprando máquinas a vapor e empregando diversos trabalhadores, assim como Heinrich Hosang e Otto Jennrich, todos proprietários de cervejarias famosas na mesma cidade[114].

Uma das primeiras fábricas do país foi a Christoffel, de Friedrich Christoffel, em Porto Alegre que, em 1878, chegava a produzir cerca de um milhão de garrafas. Importava lúpulo, malte e gelo[115]. A proximidade dos grandes centros produtores de cerveja com as colônias alemãs, naturalmente, não era à toa. Alemães não apenas sabiam produzir a bebida, mas representavam considerável mercado consumidor.

Ao viajar pelo sul, Carl von Kosertiz consumiu muita cerveja nacional, ao contrário de sua estadia no Rio: "Nosso objetivo era […] procurar os vendedores de ostras. Logo conseguimos um grande cesto, cheio das mais belas […] as quais, com os competentes limões, levamos […] para fazerem o nosso almoço […]. Às 9 horas fomos para o hotel e fizemos honra às ostras e camarões, que estavam regados a boa cerveja"[116].

As cervejas nacionais, como vimos, muitas vezes utilizavam ingredientes substitutos para o lúpulo e o malte de cevada, como o arroz ou o milho. Quando abriu sua fábrica em São Paulo no final da década de 1860, o alemão Luís Becher também usou ingredientes locais para fazer sua cerveja, assim como muitos outros fabricantes no país. Mas Becher vinha de uma região especial na Alemanha, Wiesbaden, onde a tradição de cervejas de baixa fermentação era antiga e arraigada. Por isso, desde cedo, preocupou-se em tentar fabricar uma cerveja *Lager*.

As tentativas não davam em nada, pois faltava gelo na cidade, produto caro e, de certa maneira, raro. Até que, no começo da década de 1880, o fabricante alemão encontrou-se com Joaquim Salles, dono de um frigorífico de suínos na Água Branca. O negócio

---

114 Edgar Köb. "Como a cerveja se tornou bebida brasileira" (…). p.35.

115 O lúpulo e o malte, às vezes adulterado com açúcar, vinha da Alemanha; o gelo, dos Estados Unidos.

116 Carl von Koseritz. *Imagens do Brasil* (…). p.5.

de Salles ia mal, já que sua máquina de fazer gelo, importada, podia trabalhar muito mais do que o normal para um frigorífico da periferia de São Paulo. Henrique Raffard, em suas memórias, conta melhor esta história:

> Em Água Branca, a Antártica, disposta para fazer banhas, presuntos e outros gêneros, aguarda para isso que os suínos voltem a preços razoáveis e depois de, por algum tempo, ter-se limitado a fabricar gelo para suprir a capital e outras cidades, passou também a produzir uma boa cerveja, recomendada pelas autoridades médicas e a qual tem grande procura.[117]

O frigorífico de Salles já se chamava Antártica por causa da máquina de gelo, mas logo em seguida passou a ser denominada *Antarctica Paulista, Fábrica de Gelo e Cervejaria*. Assim, Luís Becher, que havia chegado à cidade em 1868 conseguiu, 14 anos depois, transformar seu pequeno negócio na primeira fábrica de cervejas *Lager*, ou seja, de baixa fermentação do país. Pequenos negócios com cervejas quase artesanais continuavam a ser abertos na cidade por imigrantes, como atesta outro comentário de Raffard: "Existem diversas fábricas de cerveja na Paulicéia e uma em via de organizar-se, tendo à sua frente o engenheiro mecânico Sr. Fernando Dumoulin, superintendente da Companhia Telefônica"[118].

No início, a Antártica Paulista fabricava cerca de 1.500 litros de cerveja por vez. Depois de algum tempo, com a máquina e a produção ajustadas, passaram a produzir cerca de seis mil litros. Anos depois, 1888, outro imigrante alemão, Joseph Villiger abriu seu negócio no Rio: era a *Manufactura de Cerveja Brahma Villiger & Companhia*, fundada pelo próprio Villiger, por Paul Fritz e Ludwig Mack.

Poucos anos depois de sua fundação, em fevereiro de 1891, a Antártica tornou-se uma sociedade anônima. O negócio encontrava-se em péssima situação financeira e entraram como novos sócios João Carlos Zerrener e Adam Dietrich Von Bülow, sócios também de uma firma de exportação em Santos. O capital era de 2.245 contos e os novos sócios levantaram empréstimos na Alemanha, importaram máquinas e acrescentaram 860 contos do próprio bolso. Todos os esforços se mostram insuficientes e Salles e Becher

---

117 Henrique Raffard. *Alguns dias na Paulicéia* (…). p.25.

118 Henrique Raffard. *Alguns dias na Paulicéia* (…). p.25 e 26.

venderam sua parte para João Carlos e Adam Dietrich, que reduziram o capital da empresa para 1.710 contos[119].

A manobra dos novos sócios alemães para ganhar controle sobre a empresa havia dado certo. Pouco depois o capital subia de novo – desta vez para 3.500 contos. Na virada do século XIX para o XX, a Antártica produzia cerca de 50 mil hectolitros, produzidos numa das duas máquinas a vapor da fábrica (com impressionantes 120 HP e 80 HP) e empregava 300 pessoas. Também haviam importado algumas máquinas Linde de fazer gelo e dois dínamos de corrente contínua.

Cinco anos depois, em 1904, a Antártica adquiriu o controle acionário da Cervejaria Bavária e capital da empresa subiu para 8.500 contos. No Rio, em 12 de agosto do mesmo ano, nasceu a Companhia Cervejaria Brahma, resultante da fusão entre a Georg Maschke & Cia Cervejaria Brahma e da Preiss Häussler & Cia. Cervejaria Teutônia. A produção de chope em tonéis chegou a seis milhões de litros e a distribuição contava com nove depósitos situados no centro do Rio[120]. A Antártica, por sua vez, em 1907, atingia o capital de 10 mil contos, e a produção atingia o valor de 2.700 contos.

Nesse mesmo ano, a Antártica e a Brahma fizeram um acordo para dividir o mercado, regulando preços e volumes de venda por todo o território nacional. O resultado, até a década de 30, foi a compra constante de pequenas cervejarias locais por todo o país. As cervejarias também fizeram *lobby* com o governo para taxar as importações, aumentando os próprios preços e diminuindo as quantidades servidas em copos ou garrafas. Trabalhadores protestaram e ameaçaram greve. O cartel foi oficialmente dissolvido em 1911, ainda que os grupos, controlados por famílias alemãs, continuassem a conversar sobre preços e quantidades para a totalidade do mercado brasileiro.

Um dos resultados mais marcantes da vitória das cervejas industrializadas foi a gradativa extinção dos diferentes sabores de cervejas que podiam ser encontrados no mercado até o anos 30. Com a cerveja *Lager Pilsen*, produzida tanto pela Brahma como pela Antártica, o *gosto* se tornou único e, de certa forma, relativamente monótono.

---

119 Edgar Köb. "Como a cerveja se tornou bebida brasileira" (…). p.38.

120 Sérgio de Paula Santos. *Os primórdios da cerveja no Brasi*l (…). p.25-29.

Ainda na década de 1910, podiam-se encontrar diferentes produtos no mercado, feitos por cervejarias artesanais ou semi-industriais. Essas cervejas, geralmente de alta fermentação por não precisarem tanto de máquinas para ser produzidas, acabavam custando menos para os consumidores.

Com o tempo e a popularização, a cerveja acabou por se tornar um produto popular, indigno de figurar em mesas, almoços ou jantares mais elegantes ou refinados. No *Cozinheiro Nacional*, o autor ensinava às donas de casa: "No interior do Brasil usam dar cerveja depois do doce; sendo este um costume bárbaro que peca tanto contra o gosto, como contra a higiene, posto que seu preço iguale ao do vinho, sempre é considerada como uma bebida pouco decente, e só é própria para botequins; a cerveja só deve ser tomada como refresco em dias de calor e longe das comidas"[121].

IV. Sobre o pão. E também sobre farinhas, bolos, biscoitos e bolachas

Em São Paulo, o trigo foi plantado nos arredores da pequena povoação nos primeiros tempos da colonização. Ao longo do século XVII, as plantações acabaram e o costume de se comer farinha de trigo e pão se perdeu. Dessa maneira, a cidade só voltou a consumir pão com alguma regularidade em meados do século XIX. Ernani da Silva Bruno analisa os relatos de viajantes e memorialistas para contar a história do abastecimento da capitania, recuperando a importância do pão e do trigo na alimentação diária dos moradores[122]. Pero de Magalhães Gandavo, no *Tratado da terra do Brasil*, dizia sobre São Paulo que "já deu trigo, mas não o querem semear"[123]. Alcântara Machado, em *Vida e morte do bandeirante*, fala na existência de 50 plantadores de trigo no planalto com base

121 *Cozinheiro nacional* (…). p.439.

122 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo* (…). p.250-275.

123 Pero de Magalhães Gandavo. *Tratado da terra do Brasil*.

em inventários coloniais[124]. As *Atas da Câmara da Vila de São Paulo* de 1616 registram licenças concedidas para os moradores fazerem moinhos[125].

Maria Odila Leite da Silva Dias, em *Quotidiano e poder*, recupera as brigas do governo com as padeiras da cidade ao longo do século XVIII. Brancas pobres, moradoras da terra ou vindas do Reino, as padeiras vendiam pão em tabuleiros pelas ruas por meio de escravas. Eram figuras importantes da cidade, tanto que a Câmara discutiu o problema do pão por muitos meses ao longo de diferentes anos, como em 1726[126] ou 1739[127]. As padeiras, como Isabel Peres Teixeira, Josepha de Moura, Anna da Silva, Escolástica e Catarina Vollosa e Josefa de Souza, eram as donas dos fornos e também adquiriam farinha de trigo de fora, por meio de carregamentos que vinham do porto de Santos. A briga da câmara com elas nos revela a importância do consumo e da escassez do pão consumido na época.

A falta de pão para consumo diário no Brasil era corrente. São diversos os relatos de viajantes que atestam para esse fato. "Pão e bolacha só apareciam à mesa nas casas-grandes mais opulentas; nas outras era um luxo raro", escreveu Gilberto Freyre em *Sobrados e mucambos*[128]. Repito o registro de Debret sobre um jantar usual no início do século XIX. Diz ele que o "escaldado (flor de farinha de mandioca) […] substitui o pão, que nessa época não era utilizado no jantar". São Paulo não era exceção e consumia muito mais farinha de milho e de mandioca do que farinha de trigo.

Vários fatores contribuíam para essa ausência do pão nas mesas brasileiras e paulistas. Até meados do século XIX, os brasileiros consumiam cotidianamente milho e/ou mandioca. Robert Ave-Lallemant, ao andar pelo Sul do país em 1858, comenta que o serviram "pão de milho, manteiga, carne-seca e um copo de vinho do porto"[129]. O trigo

---

124 Alcântara Machado. *Vida e morte do bandeirante*. São Paulo: Imprensa Oficial, 2006. p.31-37.

125 *Atas da Câmara da Vila de São Paulo*, de 1616.

126 Para a briga das padeiras, ver Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo* (…). p.267.

127 Ernani da Silva Bruno. *História e tradições da cidade de São Paulo* (…). p.267.

128 Gilberto Freyre. *Sobrados e mucambos*. São Paulo: Global, 2003. p.156.

129 Robert Ave-Lallemant. *Viagem pelo Sul do Brasil no Ano de 1858*. vol.I. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro/Ministério de Educação e Cultura, 1953. p.115.

somente foi plantado em uma quantidade razoável no país, mais especificamente no Rio Grande do Sul, a partir da segunda metade do século XVIII – o mesmo acontecendo com a Argentina e o Uruguai. Ainda assim, a produção do Sul era levada quase toda para a corte, onde servia para abastecer a mesa dos mais ricos. O Rio importou farinha por muito tempo, assim como outras cidades do país[130]. Durante muito tempo o pão consumido pela população era constituído pela farinha de mandioca e pelo milho, em suas mais variadas formas.

Alcide Dorbigny falando sobre a cidade, em 1832, dizia que "A principal cultura é o milho, vendo-se, em compensação, poucas plantações de mandioca. Os habitantes dessa província consideram a farinha de mandioca como malsã, ao passo que, nas províncias do Norte, é a farinha de milho que assim é considerada"[131]. A mandioca ou milho apareciam como substitutos do pão desde a época colonial.

Outro viajante, John Mawe, escreveu em 1809: "Jantamos com apetite, mais ou menos às sete horas, galinha assada e mandioca, que substituía o pão. Este último é tão raro nesta região, que a aldeia de Barbacena, muito povoada, não pôde, embora situada no distrito mais abundante em grãos, nos fornecer senão uma rosca"[132]. Ainda outro viajante, Orville Dalbert Derby, falando sobre a região de São Paulo e Minas Gerais na década de 1870, disse o seguinte:

> Nunca prestei atenção à distribuição das farinhas mas, conforme me lembro, nas partes de Minas e São Paulo por onde tenho andado encontram-se geralmente as duas, parecendo-me ser a preferida a do milho. Creio que os antigos paulistas eram comedores de farinha de milho e angu, e até onde eles foram encontram-se o monjolo e roda de fubá. […] Ricos e pobres preparam a farinha de milho socando no monjolo, depois de macerados (e freqüentemente apodrecidos, especialmente em São Paulo) os grãos, assando depois a massa num forno como o de mandioca. Canjica parece ser um prato especialmente paulista, e ainda hoje, em algumas mesas mais ricas (como a de D. Veridiana

130 Até hoje o Brasil precisa de trigo importado para abastecer o mercado. Ver o caderno de economia da *Folha de S. Paulo* de 23 de abril de 2008, cuja manchete é "Sem trigo da Argentina preço do pão deverá subir no Brasil".

131 Alcide D'Orbigny. *Viagem pitoresca através do Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1976. p.178.

132 John Mawe. *Viagens ao interior do Brasil* (…). p.117.

> Prado) ela aparece quase constantemente. Diz o Piza que seu uso vem do tempo colonial.[133]

Sérgio Buarque de Holanda, em *Caminhos e fronteiras*, descreveu São Paulo colonial como "uma civilização do milho" em comparação com outra civilização, "a da mandioca" – quase que da mesma maneira que Goethe descreveu a Europa em 1792, chamando a fronteira entre a França e a Alemanha de "fronteira entre o centeio e o trigo"[134]. A região de serra acima corresponderia tradicionalmente à área da farinha de milho, enquanto o litoral estaria ligado à cultura e consumo da mandioca.

Em 1855, Thomas Davatz escreveu as memórias sobre quando era colono e lembra-se do sabor do pão intragável, que era obrigado a comer com manteiga e café com leite. Dizia ele que:

> Os colonos, quando o podem, usam parte do leite com café […] em que não consomem tanto açúcar como os brasileiros [Os brasileiros torram o café com açúcar, moem-no depois e enchem um saco de café com certa quantidade do pó. Através do saco assim cheio, deixam passar então água aquecida com bastante açúcar e o líquido coado é mais uma vez levado ao fogo. Há quem acrescente a isso um pouco de aguardente. Esse café à brasileira é muito forte e saboroso] […] outra parte é empregada no preparo de diferentes alimentos e uma terceira, finalmente, para manteiga ou queijo, caso não existam à venda e quando a vaca é de boa qualidade. Neste último caso, é possível fabricarem-se uma a duas libras de manteiga e alguns queijinhos […]. A manteiga e o queijo servem para tornar mais tragável o pão da terra, de ordinário muito grosseiro e duro.[135]

Davatz escreve claramente "pão da terra". Isso que poderia significar muitas coisas, que incluíam o pão de milho, uma espécie de pão de farinha de mandioca (ou a própria farinha) ou a uma rosca dura. O próprio escritor dá uma pista do que talvez fosse o "pão da terra": "Sobre a fabricação da farinha de milho […]. Esse artigo, que como a farinha de mandioca serve para se fazerem melhores pratos do que o fubá; algumas pessoas que

---

133 Orville Dalbert Derby. "Farinha de milho e mandioca em São Paulo e Minas Gerais". In: Luis da Câmara Cascudo. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: LTC, 1977. p.172.

134 Goethe, citado por Heinrich Eduard Jacob. *Seis mil anos de pão*. São Paulo: Nova Alexandria, 2003. p.403.

135 Thomas Davatz. *Memórias de um colono no Brasil*. São Paulo: Edusp/Biblioteca Histórica Brasileira/Livraria Martins Editora, 1972. p.33.

não conseguem suportar o intragável pão de fubá, comem ao café farinha seca misturada com um pouco de açúcar [que] não é distribuído todas as semanas"[136].

Além da farinha de mandioca, o pão de milho era também usual nas regiões Sul e Sudeste. Oscar Cansttat, em *Brasil, a terra e a gente*, diz que comeu pão de milho: "O interior da casa desguarnecida, dum só piso não era, sem dúvida, tão suntuoso quanto o hospedeiro anunciara, e a refeição de pão de milho e detestável vinho português não estava nada conforme com o meu paladar"[137].

Num diálogo entre um guia e a dona de uma casa na beira de estrada, reproduzido por Augusto Emílio Zaluar, o guia diz (numa cena muito parecida com a que Álvares de Azevedo descreve em *Noites da Taverna*): "Queremos jantar, pousada por esta noite e milho para os burros […]. Aqui temos broa e pinga, respondeu a mulher […]. Leonardo explicou-me, a significação das duas palavras pinga e broa […]. Pinga quer dizer cachaça, e broa, um pequeno e enresinado pão de milho, pouco mais ou menos com a consistência de uma pedra"[138].

Sérgio Buarque de Holanda ressaltou a importância do milho para os paulistas em *Caminhos e fronteiras*. O milho, todavia, podia ser consumido de diferentes maneiras: assado em espiga, como pipoca ("também chamadas de 'escolhido da brasa', de que […] usavam muito os paulistas"[139]), como curau, canjica grossa, cuscuz ou bolos de farinha de milho assados com melado.

Davatz também descreve outro tipo de pão normalmente consumido na região de São Paulo e Minas – o de cará. "Planta-se nesses lugares […] cará […]. Para o cará escolhe-se um lugar que não seja infestado por certa formiga daninha chamada, se não me engano, tanajura […]. Come-se esse reduzido a massa de pão, depois de ralado, pois graças a certa viscosidade de que é dotada pode ser misturada com vantagem à massa de milho, que é muito solta"[140].

---

136 Thomas Davatz. *Memórias de um colono no Brasil* (…). p.52.

137 Oscar Canstatt. *Brasil, a terra e a gente* (…). p.45.

138 Augusto Emílio Zaluar. *Peregrinação pela província de São Paulo* (…). p.170.

139 Sérgio Buarque de Holanda. *Caminhos e fronteiras* (…). p.216-217.

140 Thomas Davatz. *Memórias de um colono no Brasil* (…). p.11 e 13.

É interessante notar no relato do geógrafo americano Orville Derby, recuperado por Sérgio Buarque, que o consumo do milho e da canjica perdurou por muitos anos na cidade, mesmo nas casas mais abastadas, como a de D. Veridiana Prado. Tal fato atesta a permanência dos hábitos alimentares, que demoram muito tempo para mudar e, quando mudam, geralmente incorporam os novos hábitos às antigas tradições.

Ao longo do século XIX, o consumo de pão de farinha de trigo se difundiu pelo país. Diversos fatores contribuíram para esse aumento. O mais importante, contudo, foi o aumento das plantações de trigo e a qualidade da farinha de trigo disponível no mercado mundial e, mais especificamente, no Brasil.

Ao longo de sua história, a Europa foi uma voraz consumidora de pão. O pão feito com farinha branca era considerado o mais saboroso e refinado e que, portando, possuía o preço maior. Quando os brasileiros passaram a consumir mais pão, as técnicas tradicionais de refino do trigo na Europa também haviam se modificado.

As técnicas de moagem do trigo para sua transformação em farinha pouco mudaram depois da Idade Média. Na sua essência, essas técnicas consistiam sempre em triturar o grão de trigo para separar a farinha do farelo. Procurava-se fazer com que o esmagamento fosse tão profundo quanto possível. Mas o resultado era quase que o contrário do que se pretendia – com a trituração completa do grão, o farelo não era separado, mas, sim, adicionado à farinha. O resultado tinha de ser peneirado para a obtenção de uma farinha de mais qualidade, sem resíduos[141].

Em 1760, um padeiro de Paris chamado Malisset inventou outro tipo de moagem, em que o grão era triturado progressivamente. Em várias fases, o trigo era separado do farelo. Inicialmente as partes mais grosseiras do grão ficavam para trás, depois saía o resto do farelo e na terceira passagem obtinha-se uma farinha branca bastante fina. A invenção de Malisset, ainda que revolucionária em termos técnicos, não foi substancialmente adotada e a maioria dos moinhos franceses continuou a moer o grão nos moinhos e a obter uma péssima farinha.

141 Heinrich Eduard Jacob. *Seis mil anos de pão* (…). p.403.

Reza a lenda que, anos depois, em 1830, um engenheiro suíço acordou com dor de dente e teve um *insight* no dentista ao pensar uma nova técnica para moer os grãos de trigo. Para o engenheiro, cujo sobrenome diziam ser Muller, o problema da trituração do trigo era que as pedras de moagem se desgastavam junto com o cereal – da mesma maneira que os dentes se desgastam com o tempo. Muller, que em alemão significa moleiro, pensou numa máquina capaz de separar o joio do trigo por um processo de prensagem, e não de trituração. Dois cilindros girando em direções opostas apertariam o grão até que ele fosse completamente esmagado e saísse por baixo. A energia para tal rotação viria do mais novo combustível do século XIX – uma máquina a vapor.

O engenheiro convenceu um grupo de industriais suíços a bancar a construção da máquina, que, quando pronta, não funcionou a contento. O grupo chamou outro técnico, Jakob Sulzberger, que reconfigurou o sistema de cilindros, eliminou os desperdícios de energia e fez com que a máquina funcionasse perfeitamente[142]. O moinho a vapor, chamado de moinho Sulzberger, foi vendido a grupos de fazendeiros e tornou-se famoso. A Hungria comprou diversas máquinas e a farinha húngara passou a ser um produto apreciado no estrangeiro.

O moinho a vapor não foi a única invenção que revolucionou as técnicas de plantio de trigo no século XIX e, conseqüentemente, fez com que se aumentasse o consumo. Desde a Revolução Francesa, a Europa vivia com medo da falta de trigo. O pão havia se difundido como alimento essencial da maioria da população do continente – incluindo países que tradicionalmente consumiam outros grãos como o centeio, como a Suécia ou a Dinamarca. Foi o bloqueio continental de Napoleão Bonaparte, no início do século XIX, que fez com que os Estados Unidos entrassem no jogo do abastecimento mundial plantando essencialmente trigo.

Desde a Guerra de Secessão, os estados do Norte dos Estados Unidos passaram a plantar trigo e a abastecer o mercado europeu. Se até meados do século XIX o trigo não havia desempenhado papel fundamental na pauta de exportações americanas, com o fim das guerras napoleônicas este se impôs como necessidade alimentar básica. Os Estados Unidos

142 Heinrich Eduard Jacob. *Seis mil anos de pão* (…). p.397.

possuíam vastas áreas de terras virgens, onde a cultura do trigo vingou e se multiplicou. Mas também existiu outro motivo para a expansão americana do plantio de trigo[143].

No começo do século XIX, um agricultor, Cyrus McCormick, aperfeiçoou a invenção de seu pai, Robert, e criou uma ceifadera mecânica, puxada a cavalo. Logo patenteou seu invento e abriu a McCormick Harvesting Machine Company (1848) em Chicago, cidade que concentrava a produção agrícola do Meio-Oeste. Pouco tempo depois, sua fábrica era uma das maiores do país, poupando tempo dos fazendeiros e fazendo com que a colheita aumentasse e rendesse a cada ano.

No Brasil, consumir farinha de trigo americana era comum e nos dá uma idéia de como foi essa rápida expansão da produção americana no século XIX. Um viajante, Henry Bates, ao visitar a Amazônia em 1859, dizia que: "A farinha de mandioca, o pão da região, era tão escassa, tão cara e tão ruim que as classes mais pobres de naturais passavam fome. Éramos obrigados a comer pão de trigo, feito de farinha americana"[144]. Já Maria Graham, ao visitar Recife em 1821, afirmava que: "O pão com farinha de trigo americana é pelo menos duas vezes mais caro que na Inglaterra e os bolos de mandioca cozidos com leite de coco não estão ao alcance da gente pobre, para que possa abastecer-se suficientemente"[145].

Desta maneira, quando as padarias começaram a abrir suas portas no Brasil, no começo do século XIX, o trigo ainda era um luxo que poucos podiam arcar. Contudo, com o correr do século, a produção mundial de trigo (e, em certa medida, de farinha de trigo refinada) aumentou vertiginosamente, abastecendo os mercados tradicionais na Europa e abrindo caminho para novos mercados ao redor do mundo – em especial na América do Sul (colonizada por países tradicionalmente consumidores de pão de trigo, Portugal e Espanha).

---

143 Heinrich Eduard Jacob. *Seis mil anos de pão* (…). p.411.

144 Henry Walter Bates. *O naturalista no Rio Amazonas (1850-1859)*. vol.II. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1944. p.395.

145 Maria Graham. *Diário de uma viagem ao Brasil e de uma estada nesse país durante parte dos anos de 1821, 1822, 1823*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1956. p.116-117.

O aumento da produção mundial veio a se juntar a um fator mais subjetivo, a imigração. A chegada de indivíduos de diversas partes da Europa contribuiu para que o hábito de comer pão nas refeições se espalhasse pela população brasileira e, como a vinda de imigrantes para São Paulo foi significativa, a cidade passou a consumir mais pão e de melhor qualidade. Alemães, franceses e italianos, acostumados a comer pão em seus países de origem, quando chegavam aqui estranhavam a dieta de feijão, farinha de mandioca e carne de porco. No final do século XIX, Ulla von Eck, sob o pseudônimo de Ina von Binzer (governanta alemã da família Prado, mais especificamente dos filhos de Martinho Prado Junior), deixou claro seu estranhamento em relação à comida brasileira:

> No princípio, a falta de batatas e de pão durante as refeições parecia-me insuportável, pois com eles poderia remediar os inconvenientes da gordura. Mas, no campo, o pão é substituído pelos chamados "biscoitos", espécie de pâtisserie de farinha de raiz de mandioca, de razoável paladar quando apenas saídos do forno, mas que não deixam nada a desejar como resistência, passadas algumas horas, podendo concorrer em solidez, depois de dois dias, com pedras novas.[146]

Anos antes, outro alemão, desta vez um naturalista, Hermann Burmeister, ao viajar para o Rio e para Minas Gerais, deu sua opinião sobre o pão no Brasil. Da mesma maneira que outros estrangeiros, achou-o duro e quase intragável.

> O pão, que se compra na maioria das vendas, é dormido e duro… Há duas espécies, com os nomes pomposos de *rosca* e *biscoitos*. O primeiro é feito de farinha de mandioca, à qual se adiciona, de acordo com a exigência, ovos e leite; tem a forma de uma coroa de quatro polegadas de diâmetro. Estas *roscas* são comidas secas (…) ou com uma bebida, como vinho, aguardente ou café, caso em que são mergulhadas no líquido para amolecer. O *biscoito* brasileiro é um pão comum de trigo, feito no Rio de Janeiro e remetido para o interior do país. Em geral, não tem paladar, sendo tão duro que não se pode mastigá-lo. Apresenta, quase sempre, a forma de lua ou de corda, consistindo numa massa comprida enrolada ou em nó[147].

Burmeister também nos dá pistas para entender as denominações que se usava para o pão. Este poderia ser uma rosca, feita de farinha de mandioca, ou um biscoito, o pão

---

146 Ina von Binzer. *Os meus romanos*. São Paulo: Paz e Terra, 2004. p.27.

147 Hermann Burmeister. *Viagem ao Brasil: através as províncias do Rio de Janeiro e Minas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980. p.147.

comum de trigo. Por isso, quando a *Província de S. Paulo* publicou, em fevereiro de 1878, um anúncio das Carrocinhas das Palmeiras com uma variedade incrível de tipos de pães e doces, a palavra *biscoito* entra em quase todas as receitas talvez para enfatizar que aqueles pães eram feitos de farinha de trigo.

> Nas carrocinhas das Palmeiras
>
> Cracknels paulistas 250g, 500 rs
> Biscoitos de maisena, 250g, 320 rs,
> Biscoitinhos de araruta, 250g, 320 rs
> Fatias da Rainha, 225g, 320 rs
> Sequilhos fofos, 22g, 320 rs
> Rosquinhas de manteiga, 225 g, 240 rs
> Biscoitinhos brasileiros, 225g, 240 rs
> Biscoitos de estrela, 225g, 240 rs
> Ditos de coração, 225g, 240 rs
> Bolachinhas de açúcar, 225, 240rs
> Bolachas grandes italianas, 225g, 240 rs
> Bolachinhas americanas, 250g, 240rs
> Bolachas Bismarck, 40 rs cada uma
> Pão chinês, 500 rs cada
> Biscoitos de trigo de bico porção de 160 rs
> Ditos pequenos, porção de 160 rs
> Rosca barão, porção de 160 rs
> Pão doce, 40 rs cada um
> Café em pó primeira qualidade, 250g, 240 rs
> Dito segunda qualidade, 250g, 200 rs [148]

Os preços das Carrocinhas das Palmeiras eram razoáveis, mas nem sempre acessíveis. Segundo o mesmo jornal, no mesmo ano, em sua Tabela de Gêneros do Mercado, uma galinha custava entre 500 e 800 réis (dependendo do peso e da idade do animal); uma dúzia de ovos, entre 500 e 600 réis[149]. Dessa forma, podemos perceber que o preço das bolachinhas e pães da Carrocinha das Palmeiras não era para todos. A idéia de se vender uma produção mais organizada, feita dentro de uma padaria, não era nova: as carrocinhas acabavam por fazer concorrência com as quitandeiras (em pleno processo de expulsão do centro), misturando novas maneiras de fazer e vender alimentos com antigas tradições de venda e distribuição pela cidade.

---

148 *A Província de São Paulo*, 6 de fevereiro de 1878.

149 *A Província de S. Paulo*, 2 de julho de 1878.

Nesse período, ou seja, em 1873, o *Almanak Administrativo* da cidade relacionou 12 estabelecimentos que se autodenominavam padarias. A maioria na região central da cidade. Entre elas estavam as casas de Conrado Siegler, r. do Seminário, número 28; a de Domingos José Rodrigues, r. do Comércio, número 25, ou a de Manoel Ferreira Nunes, r. de Santa Thereza, número 9.

Armazéns ou depósitos de secos e molhados da cidade produziam e vendiam pão – além, é claro, de mulheres sozinhas ou quitandeiras que faziam pão em casa e revendiam pelas ruas da cidade. Tanto as quitandeiras como esses estabelecimentos não apareciam nos almanaques nem nos jornais como *padarias*. Dessa forma, provavelmente o negócio de Conrado Siegler, Domingos José Rodrigues ou mesmo Leonardo Loskiell deviam ter características especiais.

Sabemos que Loskiell, ao leiloar sua loja e seu estoque, vendeu frutas cristalizadas, figos secos e uma grande variedade de potes, latas para doces e panelas especiais (além de bebidas caras como o vermute, o absinto e o vinho do porto), dando a entender que ele também vendia doces finos e outros quitutes, além de pão[150]. O estabelecimento de Loskiell era especial e, portanto, não poderia ser classificado como uma padaria qualquer. Provavelmente acontecia o mesmo com os outros lugares elencados pelo almanaque.

Maria Luiza Ferreira de Oliveira, ao analisar os inventários na cidade no final do século XIX, lista os gêneros comprados pelos vizinhos nos armazéns mais próximos. Vemos, então, que a padaria de Manoel de Oliveira Coelho, chamada de Nova Padaria do Comércio, na r. Marechal Deodoro, n. 24, forneceu para a família de José Raposo Pimentel, em agosto de 1896, "pão, biscoito e manteiga", totalizando 92$800[151]. Contudo, é preciso tomar cuidado para não avaliar todo armazém como o único local de compra de pão possível. Talvez a família também comprasse de uma quitandeira ou de uma vizinha, que fazia pães para a vizinhança. O certo é que a conta de pão, biscoito e manteiga da família Pimental não era pouca.

---

150 *Correio Paulistano*, 9 de janeiro de 1867.

151 Maria Luiza Ferreira de Oliveira. *Entre a casa e o armazém* (…). p.294.

O inventário de Margarida Beckler, em 1898, mostra que ela comprava uma parte da comida que consumia no armazém de Manuel Alves Peixoto. Entre os gêneros consumidos estavam manteiga, querosene, anisete, feijão, banha, arroz, polvilho, sabão, batata, cebola, café, sardinha, capilé, vela, chá, carne de porco, toucinho, conhaque, vinho branco e pinga. Como se vê, não se menciona pão. Ou ela fazia o pão em casa ou tinha outro fornecedor – uma vizinha, uma quitandeira, outra padaria ou armazém nos arredores[152].

Nessa época, fornecer pão para a cidade era um problema quase público. Em 19 de fevereiro de 1878, a *Província de S. Paulo*, publicou um anúncio de uma tal "Companhia de Consumo de Pão". Dizia o anúncio:

> Esta companhia já autorizada pelo governo geral tem por fim fornecer pão a preço bem barato. Seu capital é de 200.000 rs divididos em seções de 50$000 cada uma. Sede nesta capital.
> As pessoas que desejarem subscrever ações, dirijam-se ao escritório deste jornal à rua Rangel Pestana que facilitará o contato. Esta companhia é de grande vantagem para a população pobre: o pão com 70g que custa 40 rs, o acionista pagará 20 rs e o não-acionista, 30 rs. [153]

A corte, no Rio de Janeiro, era muito melhor servida de pão nessa época. Afinal, eram para lá que iam as melhores farinhas de trigo do Rio Grande do Sul, da Argentina, do Uruguai ou dos Estados Unidos. Em seus romances, José de Alencar descreve várias cenas em que o pão aparece em uma refeição fina. Em *Lucíola*, os protanogistas almoçam "frutas, pão e leite cru"[154]. Em *Senhora*, referindo-se a um almoço numa casa rica, escreveu: "Seixas tinha comido um bife com uma naca de pão; e bebera meio cálice do vinho que lhe ficava mais próximo"[155].

Aluísio Azevedo faz o mesmo em *A condessa de Vésper*. Referindo-se a casa de uma moça abastada, descreveu uma pequena refeição íntima: "Façamos primeiro uma ceiazita

---

152 Maria Luiza Ferreira de Oliveira. *Entre a casa e o armazém* (…). p.295.

153 *A província de S. Paulo*, 19 de fevereiro de 1878.

154 José de Alencar. *Lucíola (1855-1862)*. São Paulo: Melhoramentos, s/d. p.179.

155 José de Alencar. *Senhora*. São Paulo: Ática, 1971. p.127.

'à la bohéme' […] serviu ostras frescas, pão, aspargos, morangos e champanha"[156]. Em *Casa de pensão*, ao se referir a um hóspede de categoria, diz que ele "havia tomado seu café com leite e seu pão com manteiga"[157].

Anos antes, Maria Graham, sensível observadora dos costumes brasileiros, notou desde que chegou aqui a presença tanto de pão nas mesas mais abastadas como de farinha de mandioca como substituta do pão. Graham descreveu os costumes da década de 1820, quando o pão de trigo ainda não estava totalmente difundido como artigo de luxo cotidiano das classes mais abastadas, como aconteceria no final do século. Nos arredores de Olinda, em Pernambuco, a inglesa escreveu:

> Em volta dos dois pratos principais havia outros da mais saborosa natureza: enguias fritas com ervas aromáticas, mariscos preparados com vinho e pimenta e outras da mesma espécie. Dentro desses também cada homem punha sua mão indiscriminadamente, e metendo seu bocado no prato fundo, ensinaram aos nossos oficiais como comer este substituto do pão de trigo e engolir sem preocupação de ordem ou limpeza. Todas as espécies de pratos foram misturadas e tocadas por todas as mãos. Depois do jantar um escravo passou em volta uma bacia de prata com água e toalhas, após o que beberam-se alguns brindes e a função terminou com vivas.

Já John Luccock, em 1808 percebeu que o pão de trigo era consumido pelas classes mais abastadas do Rio de Janeiro. "O pão, embora feito com fermento de massa, é bom, mas caro demais para que dele usem outros que não os mais ricos. Não se emprega para se fazer pão nenhum outro cereal a não ser o trigo. O substituto universal daquilo que nós consideramos o ânimo da vida é um pó chamado farinha, produto da mandioca ou raiz de cassava. Na maior parte das vezes comem-na sem outro preparo além do que já recebeu em uma manufatura. Um prato de farinha com caldo de laranja espremido por cima constitui uma refeição freqüentemente entre os vendedores pobres e operários; outros a comem com molho e os negros fazem-na passar por ligeira fervura"[158].

---

156 Aluísio Azevedo. *A condessa Vésper* (1877-1882). São Paulo: Livraria Martins Editora/Instituto Nacional do Livro (MEC), 1973. p.284.

157 Aluísio Azevedo. *Casa de Pensão (1884)*. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1960. p.168.

158 John Luccock. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil* (…). p.32.

Ainda Maria Graham notou, mais uma vez, que a farinha de trigo vinha dos Estados Unidos e do Sul do Brasil. Para a inglesa, o pão carioca era bom – o que surpreende e contrasta com a opinião de outros viajantes (mas ela era inglesa, afinal). Dizia Graham, no trecho reproduzido abaixo, que o "grande artigo de alimentação" no Brasil era a farinha de mandioca, comida por todas as classes sociais sem distinção.

> As ostras, os camarões e os caranguejos são tão bons como em toda a parte. O pão de trigo usado no Rio é feito principalmente de farinha americana e, de um modo geral, bem bom. Nem a Capitania do Rio, nem as do Norte produzem trigo, mas nas terras altas de São Paulo e Minas Gerais e nas províncias do Sul é cultivado em boa escala e com grande sucesso. O grande artigo de alimentação aqui é a farinha de mandioca. Usa-se sob a forma de um bolo largo e fino como um requinte. Mas o modo habitual de comê-la é seca. Na mesa dos ricos é usada em todos os pratos que se comem, tal como comemos pão. Os pobres empregam-na de todas as formas: sopa, papa, pão. Nenhuma refeição está completa sem ela. Depois da mandioca, o feijão é a comida predileta, preparado de todas as maneiras possíveis, porém mais freqüentemente cozido com um pedacinho de carne de porco, alho, sal e pimenta. Como gulodice, desde os nobres até os escravos, doces de todas as espécies, desde as mais delicadas conservas e confeitos até as mais grosseiras preparações de melaços, são devorados em grosso.[159]

As novas padarias, em São Paulo, assim como os hotéis e novas fábricas de gelo ou cerveja, pressupunham a existência de um novo tipo de trabalhador urbano – alguém, nem que fosse minimamente, especializado. Por isso, anúncios como o de 19 de fevereiro de 1878 tornaram-se cada vez comuns. "Precisa-se de um padeiro ou forneiro que seja entendido nestes serviços. Para tratar à rua de Santa Thereza, n. 9.", dizia o anúncio da *Província de S. Paulo*[160]. O texto é claro ao especificar que o padeiro, ou forneiro, deveria ser "entendido nestes serviços". Muitas vezes, esse padeiro era um homem e um estrangeiro – contrariando antigas tradições que afirmavam que o pão só poderia ser feito por mulheres.

Jack Goody mostra, em *Cooking, cuisine and class*, que, conforme os padrões da sociedade industrial iam tomando forma, antigas profissões ligadas às tradições femininas, como o ato de fazer pão, foram se tornando serviços essencialmente masculinos.

---

159 Maria Graham. *Diário de uma viagem ao Brasil* (…). p.175-177.

160 *A Província de S. Paulo*, 19 de fevereiro de 1878.

Goody dá o exemplo recente de Gana, no qual, a partir da implantação das padarias no país, a profissão de padeiro se tornou masculina, acabando com a tradição das mulheres assarem e venderem o pão pelas cidades[161]. Assim, as padeiras que aparecem nas atas da Câmara da cidade na virada do século XVIII para o XIX, como Isabel Peres Teixeira, Josepha de Moura, Anna da Silva ou Josefa de Souza, dão lugar para homens imigrantes, em geral portugueses e italianos.

Foi justamente um imigrante italiano que implantou na cidade uma das primeiras indústrias de farinha. Francisco Matarazzo inaugura sua fábrica de farinha de trigo no começo do século XX. Alguns anos antes, no final do século XIX, ele transferiu de Sorocaba para São Paulo sua firma de produtos alimentícios, montando uma grande fábrica de farinha. Logo depois, o industrial inaugurou uma fábrica para ensacar a farinha e assim sucessivamente até que, em 1925, o conde Matarazzo, dono das Indústrias Reunidas, possuía não apenas navios, vagões de ferro, caminhões e negócios de seguros mas também indústrias de seda, de bebidas, de álcool, de perfumes e sabonetes, de velas, cerâmicas, óleos, além de fundições e metalúrgicas, refinarias de sal e açúcar, carpintarias e gesso[162].

161 Jack Goody. *Cooking, cuisine and class* (…). p.181.

162 Richard Morse. *De comunidade a metrópole* (…). p.243.

Considerações finais

Quando me afastei do botequim, lembrei-me então de procurar mais dois vendedores de petisqueiras. O de pinhão cozido e do de batata assada ao forno.

Caminhando, porém, achei prudente abandonar essa idéia porque esses dois gêneros de guloseimas noturnas já entraram em franca decadência.

A época do pinhão cozido já vai passando, e a das batatas quase que passou.

Raramente o grito lamentoso e prolongado dos vendedores de pinhão e de batata se ouve, aí, por esses bairros, à noite.

Era de prever.

A pipoca e amendoim fatalmente acabaram fazendo uma aliança para derrotar os outros dois.

E venceram! Porque o amendoim é resoluto no seu querer, e quando ele quer, quer mesmo...[1]

1 Sylvio Floreal. *Ronda da meia-noite*. Vícios, misérias e esplendores da cidade de São Paulo. São Paulo: Paz e Terra: 2002, p. 128.

Quando Leornado Loskiel ou Luís Becher e Jacob Fisher chegaram à cidade, em meados do século XIX, vivenciaram e participaram da transformação de São Paulo de várias maneiras. Viram a passagem do trem, a chegada dos italianos, a construção dos novos edifícios, as melhorias urbanas e novos hábitos cosmopolitas de uma elite enriquecida com a o negócio do café. Os tempos eram outros, mas antigas formas de viver se misturavam a todas essas novidades, criando um cotidiano híbrido. Nas transformações sofridas pela cidade ao longo do século XIX, os hábitos alimentares também mudaram. De uma cidade ligada ao passado colonial, que comia mais ou menos de um mesmo cardápio regrado, com a farinha de mandioca, lombo, galinhas, hortaliças ou arroz, a uma metrópole que se espelhava em capitais européias, tomando chope e sorvete e freqüentando confeitarias, hotéis e restaurantes.

Américo de Campos, o cronista do Almanaque de 1878, nos dá a idéia do que representava para a cidade as mudanças na história da alimentação. "A indústria de nossos antepassados não tinha a exibir outra coisa a não ser as panelas de São Caetano, as rapaduras de cidra, os crivos, os puçás, as rendas de bilros, o iça enfeitado, e os grotescos *espécimens* dos famosos *prezepes*, fantásticos e preciosos regalos das imaginações coloniais"[2]. Em seguida, ele cita as inúmeras fábricas da cidade, como a de tecido, de Diogo de Barros, as tipografias a vapor, como a de Jules Martin, as fundições, inclusive as da estrada de ferro, e as inúmeras fábricas de cerveja dos alemães[3]. A cidade se modificava, e com ela vinham novas sociabilidades, novas maneiras de se relacionar no cotidiano.

As mudanças vividas pelos habitantes da cidade ao longo do século XIX, de uma forma muito estreita, se relacionavam com o que acontecia no resto do mundo no mesmo período. Desta maneira, os hábitos alimentares paulistanos espelhavam transformações mais amplas, nos inúmeros movimentos do capitalismo. Movimentos esses geradores novos produtos e de novas maneiras de consumi-los. Chegam primeiramente mercadorias

---

2 *Almanach litterario de São Paulo para o ano de 1878*. 2ª ed., fac-símile. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo/Imprensa Oficial, 1985. p. 7.

3 *Almanaque literário de São Paulo para o ano de 1878.* (...) p. 8.

excedentes e comercialmente interessantes, como o gelo, a cerveja inglesa Porter ou a farinha de trigo americana. Criaram-se hábitos. Abriram-se novos mercados.

Para a história da alimentação, a expansão da Revolução Industrial no século XIX teve o impacto econômico e cultural das Grandes Navegações do século XVI e XVII. As mudanças nas técnicas de preservação de alimentos, na produtividade e a facilidade de transporte promoveram uma revolução no gosto em escala mundial. Por isso, os pequenos armazéns de São Paulo passaram a servir cerveja Porter na década de 1860. Também por isso, Sarah Bernhardt apresentou-se no que para ela era um "lugarejo qualquer", mas que para a cidade representava o que havia de mais moderno, elegante e imponente hotel da cidade, o Grande Hotel.

A revolução industrial não se limitou às manufaturas de tecidos – diz Jack Goody. Em poucos anos, com o aumento nas técnicas de preservação de alimentos, a comida passou a ser processada em fábricas e vendida pela lógica capitalista[4]. E é por isso que a história da gastronomia na cidade de São Paulo está intimamente vinculada às transformações do capitalismo em escala mundial. Desta maneira, este estudo está interessado em perceber como essas mudanças globais interferiram no cotidiano dos habitantes São Paulo num período muito longo – que vai de 1828 a 1910. Ou melhor, a pesquisa mostrou que o interessante era perceber porque, no especo de alguns habitantes passaram a tomar cerveja Porter ou a consumir gelo ou a freqüentar hotéis e cafés. O que fez com que Nhá Maria Café mudasse seu cotidiano abrindo um café que prosperou por algum tempo.

Fazer a história da modificação desses pequenos hábitos, em que comer tem um significado especial, é se deparar com a história do cotidiano, ou seja, "daquilo que nos é dado a cada dia, nos pressiona dia após dia, nos oprime"[5]. É também fazer uma história do consumo, em que se percebe que as escolhas individuais também são, muitas vezes, reguladas pelo peso e pelas transformações do mercado.

---

4 Jack Goody. *Cooking, cuisine and class.*

5 Michel de Certau, Luce Giad, Pierre Mayol. *A invenção do cotidiano*. Vol. II: Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2005, p. 31.

Ao focar os hábitos de sociabilidade, os novos lugares de encontro e reunião em São Paulo, como hotéis, cafés ou restaurantes, e analisá-los ao lado da entrada de novos produtos, como o gelo, o pão, ou cerveja, a idéia era perceber de que maneira uma determinada sociedade saiu de um estado de raridade, em que muitas vezes frutas, legumes e temperos eram coletados em terrenos baldios pela cidade, para uma sociedade em que o preço dos alimentos e das coisas era regulado pela oferta e procura e pelo mercado.

Nesta mudança, que pode ser percebida a longo prazo, nota-se que se até meados do século XIX a população paulistana comia mais ou menos do mesmo – porco, arroz, milho, farinha de mandioca – com o tempo as classes sociais se diferenciaram substancialmente. As transformações foram primeiramente incorporadas pela elite e aos poucos modificaram vida na cidade. Além disso, todos foram afetados pelas mudanças: criaram-se novos empregos ligados aos cafés, restaurantes, hotéis, padarias e fábricas e com o tempo, novos necessidades de consumo e de preservação alimentar.

Antigos hábitos demoraram a mudar. Comer içá torrada, antes considerado uma iguaria, já não era considerado de bom-tom nas últimas décadas do século XIX. Mesmo assim, viajantes e memorialistas citam famílias abastadas que iam à cozinha para degustar as saúvas bem fritinhas. Os petiços comuns na cidade em meados do oitocentos, como a batata cozida, o amendoim, o milho cozido, continuaram a serem servidos por muito tempo me se misturam aos alimentos dos novos tempos, a pipoca, o sorvete, o pão ou o sorvete.

As tentativas de cercar as quitandeiras, de expulsá-las do centro reformado e embelezado, não deram tão certo quanto as autoridades gostariam. Até nos dias de hoje, é possível ver vendedores ambulantes oferecendo milho cozido, ou curau, ou canjica, ou frutas descascadas, para uma clientela fiel – mesmo numa rua de um bairro privilegiado de São Paulo. Os hábitos alimentares são difíceis de mudar – e mudam ao longo de muito tempo.

Fontes e bibliografia

Fontes

Almanaques

Almanaque do Rio de Janeiro para o ano de 1816. Separata da *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*. v.268: jul-set, 1965. p.179-330.

LISBOA, José Maria. *Almanach litterario de São Paulo para o ano de 1877*. 2ª ed. São Paulo: Imesp, 1985.

LISBOA, José Maria. *Almanach litterario de São Paulo para o ano de 1878*. 2ª ed., fac-símile. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo/Imprensa Oficial, 1985.

LISBOA, José Maria. *Almanach litterario de São Paulo para o ano de 1879*. 2ª ed. São Paulo: Imesp, 1985.

LISBOA, José Maria. *Almanach Litterario de São Paulo para o ano de 1880*. 2ª ed. São Paulo: Imesp, 1985.

LISBOA, José Maria. *Almanach Litterario de São Paulo para o ano de 1881*. 2ª ed. São Paulo: Imesp, 1985.

LUNÉ, Antonio José Baptista de e FONSECA, Paulo Delfino. *Almanak da província de São Paulo para 1873*. 2ª ed. São Paulo: Imesp, 1985.

MARQUES e irmão. *Almanak administrativo, mercantil e industrial da província de São Paulo para o ano de 1857*. 2ª ed. São Paulo: Imesp, 1985.

MARQUES e irmão. *Almanak administrativo, mercantil e industrial da província de São Paulo para o ano de 1858*. 2ª ed. São Paulo: Imesp, 1985.

Dicionários

CONSTÂNCIO, Francisco Solano. *Dicionário crítico e etimológico da língua portuguesa*. Paris, 1868.

DAVIDSON, Alan. *The Oxford companion to food*. Oxford: Oxford University Press, 1999.

Dicionário portuguez e latino. Lisboa, 1791.

Larousse gastronomique. Paris: Larousse, 2000.

SILVA, Antonio de Moares. *Diccionario da língua portuguesa*. Edição fac-similar da 2ª ed. Lisboa, 1813.

Atas, ofícios, leis, regulamentações e inventários

Atas da Câmara da cidade de São Paulo. *1881*. São Paulo, Departamento de Cultura, 1950.

Atas da Câmara da Vila de São Paulo, de 1616.

Atas da Câmara de São Paulo para o ano de 1862. vol.XLVIII. São Paulo: Departamento de Cultura, 1950.

Atas da Câmara Municipal de São Paulo 1822-1826. Publicação oficial do Arquivo Municipal. vol.XXIII, século XIX. São Paulo: Tipografia Piratininga, 1922.

Atas da Câmara Municipal de São Paulo 1852. vol.XXVIII. Publicação oficial do Arquivo Municipal.

Atas da Câmara Municipal para o ano de 1862. São Paulo: Departamento de Cultura, 1945.

Atas da Câmara Municipal para o ano de 1864. São Paulo: Departamento de Cultura, 1945.

Documentos interessantes para a história e costumes de São Paulo, vol.94 – Ofícios do General Horta aos vice-reis e ministros, 1802-1808. São Paulo: Edunesp/Arquivo do Estado, 1990.

Inventários e testamentos. vol.XLI (1646-1651). São Paulo: Publicação Oficial do Arquivo d'O Estado de São Paulo, 1966.

Inventários e testamentos. vol.XXIX (1638-1647). São Paulo: Publicação Oficial do Arquivo d'O Estado de São Paulo, 1921.

Inventários e testamentos. vol.XXXVII (1648). São Paulo: Publicação Oficial do Arquivo d'O Estado de São Paulo, 1953.

Jornais da época

A Província de S. Paulo de 1878.

A Província de S. Paulo de 1888.

A Província de S. Paulo de 1898.

Correio Paulistano, 859.

Correio Paulistano, 1866.

Correio Paulistano, 1867.

Correio Paulistano, 1870.

Correio Paulistano, 1877.

Folha de S. Paulo, de 23 de abril de 2008.

Memórias, diários, romances e livros de receita da época

ALENCAR, José de. *Lucíola (1855-1862)*. São Paulo: Melhoramentos, s/d.

ALENCAR, José de. *Senhora*. São Paulo: Ática, 1971.

ALENCAR, José de. *Til (1846-1872)*. vol.1. São Paulo: Melhoramentos, s/d.

ALLEN, Ida C. Bailey. *Mrs. Allen on cooking, menus, service*. Nova York: Doubleday, Page & Company, 1924.

ALMEIDA, Guilherme. *Cosmópolis,* São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1962.

ALMEIDA, Julia Lopes de. *Correio da roça*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1913.

ALMEIDA, Julia Lopes de. *O livro das donas e donzelas*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1906.

ALMEIDA, Julia Lopes de. *O livro das noivas*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1908.

AMERICANO, Jorge. *São Paulo naquele tempo (1895-1915)*. São Paulo: Melhoramentos, 1962.

AMERICANO, Jorge. *São Paulo nesse tempo (1915-1935)*. São Paulo: Melhoramentos, 1962.

AMERICANO, Jorge. *São Paulo neste tempo (1935-1962)*. São Paulo: Melhoramentos, 1962.

ANDRADE, Mário de. *Amar verbo intransitivo*. Belo Horizonte: Villa Rica, 1995.

ANDRADE, Mário de. *Ensaio sobre a música brasileira*. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1962.

ANDRADE, Mário de. *O banquete*. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1989.

ANDRADE, Oswald. *Um homem sem profissão, sob as ordens de mamãe*. São Paulo: Globo, 1990.

AVÉ-LALLEMANT, Robert. *Viagem pelo Norte do Brasil no ano de 1859*. vol.I. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura/Instituto Nacional do Livro, 1961.

AVE-LALLEMANT, Robert. *Viagem pelo Sul do Brasil no Ano de 1858*. vol.I. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro/Ministério de Educação e Cultura, 1953.

AZEVEDO, Aluísio. *A condessa Vésper* (1877-1882). São Paulo: Livraria Martins Editora/Instituto Nacional do Livro (MEC), 1973.

AZEVEDO, Aluísio. *Cartas de Álvares de Azevedo*. São Paulo: Biblioteca da Academia Paulista de Letras, 1976.

AZEVEDO, Aluísio. *Casa de Pensão (1884)*. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1960.

AZEVEDO, Aluísio. *O homem*. Rio de Janeiro: F. Briguet, 1938.

AZEVEDO, Aluísio. *O mulato*. São Paulo: Livraria Martins Editora/Instituto Nacional do Livro/MEC, 1975.

AZEVEDO, Álvares. *Macário*. Rio de Janeiro: Atrium, 1998.

AZEVEDO, Álvares. *Poesias completas*. São Paulo: Imprensa Oficial/Editora da Unicamp, 2002.

AZEVEDO, Álvares. *Textos selecionados*. Coleção leteratura comentada. São Paulo: Abril, 1983.

BANDEIRA, Manuel. *Poesias completas*. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 2001.

BARBUY, Heraldo. *O becco da cachaça. Romance dos costumes paulistas de 1860*. São Paulo: J. Fagundes, 1936.

BARROS, Maria Paes de. *No tempo de dantes*. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

BATES, Henry Walter. *O naturalista no Rio Amazonas (1850-1859)*. vol.II. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1944.

BINZER, Ina von. *Os meus romanos*. São Paulo: Paz e Terra, 2004.

BREVANS, J. *A fabricação de licores*. Porto: Lello & Irmão, 1929.

BRILLIAT-SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

BROWN, Castro. *A fabricação dos queijos*. São Paulo: Indústria Caseína, s/d.

BUENO, Francisco de Assis Vieira. *A cidade de São Paulo*. São Paulo: Academia Paulista de Letras, 1976.

BURMEISTER, Hermann. *Viagem ao Brasil: através as províncias do Rio de Janeiro e Minas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980.

BURTON, Richard. *Viagens aos planaltos do Brasil*. 3 t. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1983.

CARROLL, Lewis. *Alice no país das maravilhas*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2008

CARVALHO, Maria Amália Vaz de Carvalho. A *arte de viver na sociedade*. Lisboa: Parceria Antonio Maria Pereira, 1909.

CARVALHO, Pinto de. *Lisboa d´outros tempos*. 2 vols. Lisboa: Fenda, 1991.

CÉLINE, Louis-Ferdinand. *Voyage au bout de la nuit*. Paris: Gallimard, 1952.

COSTA, Maria Thereza A.. *Supplemento às noções de arte culinária*. São Paulo: Officinas Graphicas da Ave Maria, 1936.

COSTA, Maria Thereza. *Noções da arte culinária*. São Paulo: Oficinas gráficas da Ave Maria, s/d.

CRULS, Gastão. *Aparência do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1952.

DAVATZ, Thomas. *Memórias de um colono no Brasil*. São Paulo: Edusp/Biblioteca Histórica Brasileira/Livraria Martins Editora, 1972.

D'ÁVILA, Carmem. *Boas maneiras*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1949.

DEBRET, Jean-Baptiste. *Viagem histórica e pitoresca ao Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1989.

DICKENS, Charles. *Oliver Twist*. São Paulo: Hedra, 2002.

DINIZ, Firmo de Albuquerque (Június). *Notas de viagem*. Coleção Paulística. vol.V. São Paulo: Governo do Estado, 1978.

DUMAS, Alexandre. *Petit ditionnaire de cuisine*. Paris: Payot, 1994.

EDMUNDO, Luiz. *Recordações do Rio antigo*. Rio de Janeiro: Conquista, 1956.

ESCOFFIER, Auguste. *Cookbook and guide to fine art of cookery*. Nova York: Crown, 1989.

ESCOFFIER, Auguste. *The Escoffier cook book and guide*. Nova York: Crown, 1989.

EVANGELISTA, José Geraldo. *Lorena do século XIX*. Coleção Paulística. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978.

FLOREAL, Sylvio. *Ronda da meia-noite*. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

FRANCATELLI, Charles Eliné. *Um simples livro de culinária para as classes trabalhadoras*. São Paulo: Angra, 2001.

FREITAS, Afonso A. *Tradições e reminiscências paulistanas*. Coleção Paulística. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978.

GLASSE, Hannah. *Art of cookery*. Bedford: Applewood, 1997.

GODOY, Joaquim Floriano de. *A província de S. Paulo*. São Paulo: Governo do Estado de S. Paulo (Coleção Paulística), 1978.

GRAHAM, Maria. *Diário de uma viagem ao Brasil e de uma estada nesse país durante parte dos anos de 1821, 1822, 1823*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1956.

HAMMOND, Ericsson (mrs). *Salad appetizer cook book*. Nova York: Country Life, 1924.

HAZAN, Marcella. *La cucina*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

HENRIQUEZ, Francisco da Fonseca. *Âncora medicinal*. São Paulo: Ateliê, 2004.

Ice king: Frederick Tudor and his circle, The. Massachusetts Historical Society, Boston and Mystic Seaport. Mystic: Connecticut, 2003.

KIDDER, Daniel Parish e FLETCHER, James Cooley. *O Brasil e os brasileiros (1851-1865)*. vol.1. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1941.

LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1987.

KOSERITZ, Carl von. *Imagens do Brasil*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1980.

LOBATO, Monteiro. *A barca de Gleyre*. Rio de Janeiro: Companhia Nacional, 1944.

LUCCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil tomadas durante uma estada de dez anos nesse país, de 1808 a 1818*. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1942.

LUCCOCK, John. *Notas Sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1808-1818)*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1975.

MACHADO, Alcântara. *Vida e morte do bandeirante*. São Paulo: Imprensa Oficial, 2006.

MACHADO, Antonio Alcatara. *Brás, bexiga e Barra Funda*. São Paulo: Estadão, 1997.

MAGALHÃES, José Vieira Couto de. *Diário íntimo*. Coleção Retrato do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

MANET, Edouard. *Viagem ao Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2002.

MANSFIELD, Katherine. *Bliss and other stories*. Nova York: Penguin, 1962.

MÁRQUEZ, Gabriel García. *Cem anos de solidão*. Rio de Janeiro: Sabiá, s/d.

MARTINS, Antônio Egydio. *São Paulo antigo*. São Paulo: Paz e Terra, 2003.

MAWE, John. *Viagens pelo interior do Brasil, particularmente nos distritos de ouro e diamantes daquele país*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1978.

MENEZES, Raimundo de. *São Paulo dos nossos avós*. São Paulo: Coleção Saraiva, 1969.

MILANO, Miguel. *Os fantasmas da São Paulo antiga*. São Paulo: Saraiva, 1949.

MOURA, Paulo Cursino de. *São Paulo de outrora, evocações da metrópole*. São Paulo: Livraria Martins Editora,1954.

NABUCO, Carolina. *Meu livro de cozinha*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1977.

NIGNON, E. *Éloges de la cuisine française*. Paris: Inter-Livres, 1995.

NOGUEIRA, José Luís de Almeida. *A academia de São Paulo: tradições e reminiscências*. São Paulo: Saraiva, 1977.

O COZINHEIRO IMPERIAL. Rio de Janeiro: Nova Cultural, 1996.

OLIVEIRA, Antonio Rodrigues Veloso de. *Memória sobre a província de São Paulo*. Coleção Paulística. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978.

OLLEBOMA (António Maria de Oliveira Bello). *Culinária Portuguesa*. Lisboa: Assírio & Alvim, 1994.

PENTEADO, Jacob. *Jacob do Belenzinho.* São Paulo: Livraria Martins Editora, 1962.

PINTO, Alfredo Moreira. *A cidade de São Paulo em 1900*. Coleção Paulística. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1979.

PRADO, A. de Almeida. *Crônica de outrora*. São Paulo: Brasiliense, 1963.

QUARESMA, Anna. *O cozinheiro e doceiro popular*. Rio de Janeiro: Quaresma, 1956.

QUEIROZ, Carlota Pereira de. *Um fazendeiro paulista no século XIX*. São Paulo: Secretaria do Governo, 1965.

QUINCEY, Thomas. *Confissões de opiómano inglês*. Lisboa: Contexto, 1989.

QUIRINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia.* Salvador: Livraria Progresso, 1954.

RAFFARD, Henrique. *Alguns dias na Paulicéia*. São Paulo: Academia Paulista de Letras, 1977.

RANGEL. Alberto. *Dom Pedro Primeiro e a Marquesa de Santos*. Tours: Typographia de Arrault e Companhia, 1928.

RANGEL. Alberto. *No rolar do tempo*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1937.

REDON, José Arouche de Toledo. *Obras*. Coleção Paulística. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978.

REZENDE, Ferreira. *Minhas recordações*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1944.

RIBEIRO, Júlio. *A carne.* São Paulo: Martins Claret, 1999.

RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha*. Lisboa: Colares, 1999.

RODRIGUES, Domingos. *Arte de cozinha*. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1987.

Roteiro e notícias de São Paulo Colonial. Coleção Paulística. São Paulo: Governo do Estado de S. Paulo, 1977.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Segunda viagem ao Rio de Janeiro, a Minas Gerais e a São Paulo (1822).* Belo Horizonte: Itatiaia, 1974.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem à Província de São Paulo.* São Paulo: Livraria Martins Editora/Edusp, 1972.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul (1820-1821)*. São Paulo: Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1974.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem pelo Distrito dos Diamantes e Litoral do Brasil (1817-1818)*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia Editora, 1974.

SANTANA, Nuto. *São Paulo histórico.* São Paulo: Departamento de Cultura, 1937.

SCHIMIDT, Afonso. *A vida de Paulo Eiró*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1940.

SCHIMIDT, Afonso. *São Paulo dos meus amores*. São Paulo: Paz e Terra, 2003.

SOARES, Sebastião Ferreira. *Notas estatísticas sobre a produção agrícola e carestia dos gêneros alimentícios no Império do Brasil*. Rio de Janeiro: IPEA, 1977.

SOUZA, Everardo Valim Pereira de. "A paulicéia há 60 anos". *Revista do Arquivo Municipal*. XCIII.

SPIX, Johann Baptiste von e MARTIUS, Carl Friedrich Philippe von. *Viagem pelo Brasil (1818-1819)*. vol.II. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938.

TÁCITO, Hilário. *Madame Pommery*. São Paulo: Ática, 1998.

TAUNAY, C.A. *Manual do agricultor brasileiro*. Coleção Retato do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

TOCKLAS, Alice. *The Alice B. Tocklas cook book*. Nova York: Penguin, 1961.

TOUSSAINT-SAMSON, Adéle. *Uma parisiense no Brasil*. Rio de Janeiro: Capivara, 2003.

TSCHUDI, J.J. *Viagem às Províncias do Rio de Janeiro e São Paulo*. São Paulo: Comissão do IV Centenário, 1954.

ZALUAR, Augusto Emílio. *Peregrinação pela província de São Paulo (1860-1861)*. São Paulo: Comissão do IV centenário da cidade de São Paulo, 1954.

Fontes iconográficas sobre São Paulo

ARGOLLO, André. *Arquitetura do café*. São Paulo/Campinas: Imprensa Oficial/Editora da Unicamp, 2004.

Cabrião. Seminário humorístico editado por Ângelo Agostini, Américo de Campos e Antônio Manuel dos Reis. 1866-1867. Edição fac-similar. São Paulo: Edunesp/Imprensa Oficial, 2000.

CARVALHO, Maria Cristina Wolff de. *Ramos de Azevedo*. São Paulo: Edusp, 1999.

DIABOCOXO. *São Paulo 1864-1865*. ed. fac-similar. São Paulo: Edusp, 2000.

HARTT, Charles Frederic. *Contribuição para a etnologia do Vale do Amazonas*. vol.VI. Rio de Janeiro: Arquivo do Museu Nacional, 1885.

KOSSOY, Boris e CARNEIRO, Maria Luzia Tucci. *O olhar europeu*: *o negro na iconografia brasileira do século XIX*. São Paulo: Edusp, 1994.

LAGO, Pedro Corrêa do. *Iconografia paulistana do século XIX*. São Paulo: Meta Livros, 1998.

LAGO, Pedro Corrêa do. *Ilitaão Augusto de Azevedo: São Paulo nos anos 1860*. São Paulo: Capivara, 2001.

No Tempo dos Modernistas. D. Olívia Guedes Penteado. Catálogo da exposição occorida no Museu de Arte Brasileira (MAB/FAAP) entre 9 de março e 28 de abril de 2002. Curadoria: Denise Mattar.

São Paulo em três tempos: álbum comprativo da cidade de São Paulo (1862-1887-1914). São Paulo: Casa Civil, Imesp, Arquivo do Estado, 1982.

São Paulo, 1900. Imagens de Guilherme Gaensly. Análise e interpretação de Boris Kossoy. São Paulo: Companhia Brasileira de projetos e obras e Livraria Kosmos, 1988.

TARASANTCHI, Ruth Sprung. *Pedro Alexandrino*. São Paulo: Edusp, 1996.

WALSH, R.. *Notícias do Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1985.

Bibliografia

ALAMBERT, Francisco e CANHÊTE, Polyana. *Bienais de São Paulo*. São Paulo: Boitempo, 2004.

ALGRANTI, Marcia. *Pequeno dicionário da gula*. Rio de Janeiro: Record. 2000.

ALMEIDA, Paulo Mendes de. *De Anita ao museu*. São Paulo: Perspectiva, 1976.

ALVES, Dario Moreira de Castro. *Era Lisboa e chovia*. Rio de Janeiro: Nórdica, 1984.

ALVES, Dario Moreira de Castro. *Era Porto e entardecia*. Rio de Janeiro: Nórdica, 1995.

ALVES, Dario Moreira de Castro. *Era Tormes e amanhecia*. Lisboa: Livros do Brasil, 1992.

AMARAL, Antonio Barreto do. *Dicionário de história de São Paulo*. Coleção Paulística. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1981.

ARAÚJO, Maria Lucília Viveiros. *Os caminhos da riqueza dos paulistanos na primeira metade do oitocentos*. São Paulo: Hucitec, 2006.

ARRUDA, José Jobson de. *O Brasil no comércio colonial*. São Paulo: Ática, 1980.

BARBUY, Heloísa. *A cidade-exposição*. *Comércio e cosmopolitismo em São Paulo, 1860-1914*. São Paulo: Edusp, 2006.

BELMONTE. *No tempo dos bandeirantes*. São Paulo: Melhoramentos, 1998.

BOLAFFI, Gabriel. *A saga da comida*. *Receitas e história*. Rio de Janeiro: Record, 2000.

BONA, Fabiano della. *Literatura italiana e gastronomia: um diálogo multidisciplinar*. Dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Filosfia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo em 2003.

BRADBURY, Malcom. *O mundo moderno*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

BRADLEY, Richard. *The country housewife and ladys director*. Paris/Londres: D. Brown/T. Woodrnan, 1732.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo*. 3 vols. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

BRUNO, Ernani da Silva. *História e tradições da cidade de São Paulo*. 3 vols. Rio de Janeiro: José Olympio, 1953.

BUKHARIN, Nikolai I. *A economia mundial e o imperialismo*. São Paulo: Nova Cultural, 1986.

CALASANS, José. *Cachaça, moça branca*. Salvador: Livraria Progresso Editora, 1951.

CAMARGO, Marcia. *Villa Kyrial*. São Paulo: Senac, 2000.

CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo*. São Paulo: Edunesp, 1995.

CANDIDO, Antonio. *Os parceiros do rio Bonito*. São Paulo: Duas Cidades, 2001.

CANSTATT, Oscar. *Brasil, a terra e a gente*. Rio de Janeiro: Irmãos Pengetti, 1954.

CARNEIRO, Henrique e VENÂNCIO, Renato Pinto. *Álcool e drogas na história do Brasil*. São Paulo/Belo Horizonte: Alameda/PUC-Minas, 2005.

CARNEIRO, Henrique. *Pequena enciclopédia da história das drogas e bebidas*. São Paulo: Campus, 2005.

CARVALHO, José Murilo. *Os bestializados. O Rio de Janeiro e a república que não foi*. São Paulo: Compnhia das Letras. 1998.

CARVALHO, Vânia Carneiro de. *Gênero e artefato: o sistema doméstico na perspectiva da cultura material. São Paulo, 1870-1920*. Dissertação de doutorado apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo em 2001.

CASCUDO, Câmara. *Antologia da alimentção no Brasil*. Rio de Janeiro: LTC, 1977.

CASCUDO, Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1983.

CASCUDO, Câmara. *Prelúdio da cachaça*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

CASÉ, Paulo. *A cidade desvendada*. São Paulo: Edirouro, 2000.

CENNI, Franco. *Italianos no Brasil*. São Paulo. Livraria Martins Editora, s/d.

CHAGAS Filho, Carlos e COSTA, Nazareth. *Cozinha do arco da velha*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1997.

CHALHOUB, Sidney. *Trabalho, lar & botequim*. Campinas: Editora da Unicamp, 2001.

CHIARELLI, Tadeu. *Um jeca nas vernissages*. São Paulo: Edusp, 1995.

COSTA, Dante. *O sensualismo alimentar em Portugal e no Brasil*. Rio de Janeiro: Departamento de Imprensa Nacional, 1952.

Cozinheiro nacional. [Anônimo]. Rio de Janeiro: Garnier, s/d.

D'ORBIGNY, Alcide. *Viagem pitoresca através do Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1976.

DAVID, Elizabeth. *Is there a nutmeg in the house?* Nova York: Penguin, 2000.

DAVID, Elizabeth. *The harvest of cold months*. Londres: Viking, 1994.

DEAECTO, Marisa Midore. *Comércio e vida urbana na cidade de São Paulo (1889-1930)*. São Paulo: Senac, 2002.

DEAECTO, Marisa Midore. *No império das letras*. Tese de doutoramento apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo em dezembro de 2005.

DEAN, Warren. *A industrialização de São Paulo 1880-1945*. São Paulo: Difel, 1982.

DERTÔNIO, Hilário. *História dos Bairros de São Paulo: Bom Retiro*. São Paulo: Prefeitura Municipal, 1971.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. *A interiorização da metrópole e outros estudos*. São Paulo: Alameda, 2005.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. Prefácio. In: PINTO, Maria Inez Borges. *Cotidiano e sobreviência.* São Paulo: Edusp, 1994.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. *Quotidiano e poder*. São Paulo: Brasiliense, 1984.

DISNEY, A.R. *A decadência do império da pimenta*. Lisboa: Edições 70, 1981.

EDMUNDO, Luiz. *O Rio de Janeiro do meu tempo*. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizatório*. 2 vols. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

ENGELS, Thomas. A situação da classe trabalhadora na Inglaterra. São Paulo: Boitempo, 2008.

FERNANDES, Florestan e BASTIDE, Roger. *Brancos e negros em São Paulo*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1952.

FERNANDES, Florestan. *A revolução burguesa no Brasil*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1974.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida, uma história*, Rio de Janeiro: Record, 2004.

FIGEIREDO, Guilherme. *Comidas, meu santo*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964.

FISHER, M.F.K. *Among Friends*. Washington: Shoemaker & Hoard, 2004.

FISHER, M.F.K. *Como cozinhar um lobo*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

FISHER, M.F.K. *Knife & fork*. Nova York: Random House, 1993.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FOULKES, Maït. *Les saveurs du thé*. Paris: Philippe Picquier, 1998.

FREITAS, Marcos Vinicius de. *Hartt: expedições pelo Brasil imperial, 1865-1878*. São Paulo: Metalivros, 2001.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FREYRE, Gilberto. *O escravo nos anúncios de jornais brasileiros do século XIX*. 2ª ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1979.

FREYRE, Gilberto. *Sobrados e mucambos*. São Paulo: Global, 2003.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*. Belo Horizonte: Centro de Estudos Minieros, 1966.

GARMES, Hélder. *O romantismo paulista*. São Paulo: Alameda Editorial, 2006.

GAY, Peter. *Guerras do prazer*. *A experiência burguesa.* São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

GAY, Peter. *O século de Schnitzler*. *A formação da cultura da classe média*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

GODARD, Odile. *Les soupers de Scherazade*. Paris: Actes Sud, 1990.

GOLD, Arthur e FIZDALE, Robert. *A divina Sarah*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

GOMES, *Antigos cafés do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Livraria Cosmos Editora, 1989.

GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

GRAHAM, Richard. *Grã-bretanha e o início da modernização no Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1973.

GRAHAM, Sandra Lauderdale. *Proteção e obediência*. *Criadas e seus patrões no Rio de Janeiro 1860-1910*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

GUIMARÃES. Lais de Barros Monteiro. *História dos bairros de São Paulo: Luz*. São Paulo: Divisão do Arquivo Municipal, 1977.

GULLAR, Ferreira. *Cidades inventadas*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1997.

HARDMAN, Francico. *Nem pátria, nem patrão*. São Paulo: Edunesp, 2002.

HIBBERT, Christopher. *Florence, a biography of a city*. Nova York: Penguin, 1993.

HOBSBAWN, Eric. *A era das revoluções*. *1789-1848*. São Paulo: Paz e Terra, 1982.

HOBSBAWN, Eric. *A era dos impérios*. *1875-1914*. São Paulo: Paz e Terra, 1992.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1975.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Cobra de vidro*. São Paulo: Perspectiva, 1978.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

HOUAISS, Antônio. *A cerveja e seus mistérios*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1886.

JACOB, Heinrich Eduard. *Seis mil anos de pão*. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

JACOBS, Jane. *A natureza das economias*. São Paulo: Beca, 2001.

JACOBS, Jane. *Morte e vida de grandes cidades*. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

JANOVITCH, Paula Ester. *Preso por trocadilho*. São Paulo: Alameda Editorial, 2006.

JORGE, Janes. *Tietê, o rio que a cidade perdeu*. São Paulo 1890-1940. São Paulo: Alameda, 2006.

KELLY, Ian. *Carême.* Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

KÖB, Edgar. "Como a cerveja se tornou bebida brasileira". In: *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*. 161 (409): out/dez, 2000.

KOGURUMA, Paulo. *Conflitos do imaginário*. *A reelaboração das práticas e crenças afro-brasileiras na "metrópole do café". 1890-1920*. São Paulo: Annablume, 2001.

LANNA, Ana Lúcia Duarte. *Uma cidade em transição. Santos 1870-1913*. São Paulo: Hucitec, 1993.

LEITE, Miriam Moreira. *Retratos de família*. São Paulo: Edusp, 1993.

LEMOS, Carlos. *Cozinhas, etc*. São Paulo: Perspectiva, 1976.

LEMOS, Carlos. *Viagem pela carne*. São Paulo: Edusp, 2004.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *A origem dos modos à mesa*. São Paulo: CosacNaify, 2006.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Do mel às cinzas*. São Paulo: CosacNaify, 2004.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: CosacNaify, 2004.

LIMA, Sandra Lúcia Lopes. *Espelho de mulher: revista feminina (1916-1925).* Dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo em 1991.

LOPES, J.A. Dias. *A canja do imperador*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2004.

LOREDANO, Carlos. *O bonde e a linha*. *Um perfil de J. Carlos*. Rio de Janeiro: Capivar, 2002.

LOTITO, Maria Padilha. *A cidade como espetáculo, publicidade e vida urbana na São Paulo dos anos 20.* São Paulo: Hucitec, 2002.

LOTITO, Maria Padilha. *Guia dos documentos históricos na cidade de São Paulo 1554-1954*. São Paulo: Hucitec, 1998.

LOUSADA, Maria Alexandre. *Espaços de sociabilidade em Lisboa: finais do século XVIII a 1834*. Dissertação de doutoramento em Geografia Humana apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 1995.

MACHADO, Clotilde de Carvalho. *Quindins de Yayá*. Rio de Janeiro: Fon-Fon, 1960.

MALUF, Marina. *Ruídos da memória*. São Paulo: Siciliano, 1995.

MANEGLIER, Hervé. *Paris Impérial*. *La vie quotidienne sous le Second Empire*. Paris: Armand Colin, 1990.

MARINS, Paulo César Garcez. *Através da rótula*. *Sociedade e arquitetura urbana no Brasil, séculos XVII a XX.* São Paulo: Hucitec, 2001.

MARTINS, José de Souza. *Subúrbio*. São Paulo: Hucitec/Prefeitura de São Caetano do Sul, 1992.

MARX, Karl. *O capital*. Civilização Brasileira: Rio de Janeiro, 2001.

MATTOSO, Katia de Queiroz. *Ser escravo no Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1982.

MELLO, Zélia Cardoso de. *Metaformofoses da riqueza*. *São Paulo 1845-1895*. São Paulo: Hucitec, 1982.

MESQUITA, Eni de Sâmara. *Lavoura canavieira, trabalho livre e cotidiano*. *Itu, 1780-1830*. São Paulo: Edusp, 2005.

MINTZ, Sidney. *Sweetness and power*. Nova York: Penguin, 1985.

MIRANDA, Veiga. *Álvares de Azevedo*. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1931.

MOLION, Luiz Carlos. *Os segredos da cerveja caseira*. Alagoas: Ecopress, 1994.

MONBEIG, Pierre. *Aspectos geográficos do crescimento de São Paulo*. São Paulo: Anhembi, 1958.

MONTANARI, Massimo. *A fome a abundância*. Bauru: Edusc, 2003.

MORAES, José Geraldo Vinci de. *Metrópole em sinfonia*. *História, cultura e música popular na São Paulo dos anos 30*. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.

MORSE, Richard. *De comunidade a metrópole*. São Paulo: Comissão do IV centenário da cidade de São Paulo, 1954.

MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (org.). *Vida cotidiana em São Paulo no século XIX*. São Paulo: Ateliê/Imprensa Oficial/Edunesp, 1998.

MOURA, Esmeralda e FERLINI, Vera Lúcia Amaral. *História Econômica*. *Agricultura, indústria e populações*. São Paulo: Alameda, 2006.

NAZZARI, Muriel. *O Desaparecimento do dote.* São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

NEIRINCK, Edmond e POULAIN, Jean-Pierre. *Histoire de la cuisine et des cuisiners*. Paris: L.T. Editions J. Lanore, 1997.

NUNES, Wanderley. *Salões e damas do Rio antigo*. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1970.

OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. *Entre a casa e o armazém*. *Relações sociais e experiência da urbanização. São Paulo, 1850-1900*. São Paulo: Alameda Editorial, 2005.

PENDERGRAST, Mark. *Uncomun grounds*. Nova York: Basic Books, 1999.

PERROT, Michelle (org). *História da vida privada*. *Da Revolução Francesa à Primeira Guerra.* vol.IV. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

PETRONE, Maria Thereza Schorer. *A lavoura canavieira em São Paulo*. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1968.

PINHO, Wanderley. *Salões e damas do Segundo Reinado*. São Paulo: Livraria Martins, 1970.

PRADO, Caio. *História econômica do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1961.

PRADO, Paulo. *Paulistica, Retrato do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1972.

PRADO, Paulo. *Paulística.* Rio de Janeiro: José Olympio, 1972.

PRIORE, Mary del (org.). *História das mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto/Edunesp, 1997.

QUEIROZ, Maria José de. *A literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro, Topbooks, s/d.

REDON, Odile, SABBAN, Françoise e SERVENTI, Silvano. *The medieval kitchen*. *Recipes from France and Italy*. Chicago: University of Chicago Press, 1998.

REGO, Manuela. *Livros portugueses de receita*. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998.

REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RICUPERO, Bernardo. *Sete lições sobre as interpretações do Brasil*. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2007.

ROCHE, Daniel. *A cultura das aparências*. São Paulo: Senac, 2007.

ROCHE, Daniel. *História das coisas banais*. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.

ROCHE, Daniel. *O povo de Paris*. São Paulo: Edusp, 2004.

ROSENBLUM, Mort. *Azeitonas.* Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

ROSENBLUM, Mort. *Chocolate*. *Uma saga agridoce preta e branca*. Rio de Janeiro: Rocco, 2005.

SALIBA, Elias Thomé. *Raízes do riso*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

SAMPAIO, Albino Forjaz de. *Cosmopólia*. Lisboa: Empresa Literária Fuminense, 1922.

SANDOVAL-STRAUSZ, A. K. *Hotel: an american history*. Yale: Yale University Press, 2007.

SPANG, Rebecca. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2003.

SANTOS, Sérgio de Paula. *Os primórdios da cerveja no Brasil*. São Paulo: Ateliê, 2003.

SANTOS, Sérgio de Paula. *Vinho e história*. São Paulo: DBA, 1998.

SARAIVA, Arnaldo. *Modernismo brasileiro e Modernismo português*. Campinas: Editora da Unicamp, 2004.

SAULNIER, Louis. *Le restoire de la cuisine*. Londres: Leon Jaeggi & Sons Ltda.

SCHIVELSUSCH, Wolfgang. *Tastes of paradise*. *A social history of spices, stimulants and intoxicants*. Nova York: Vintage Books, 1993.

SCHWARTZ, Lilia Moritz. *Retrato em branco e negro*. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

SEGAWA, Hugo. *Ao amor do púlico*. São Paulo: Nobel, 1996

SEGAWA, Hugo. *Prelúdio da metrópole.* São Paulo: Ateliê, 1998.

SEIDLER, Carl. *Dez anos no Brasil*. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1951.

SENNETT, Richard. *O declínio do homem público. As tiranias da intimidade.* São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SEREZA, Haroldo Ceravolo. *Florestan Fernandes, a inteligência militante*. São Paulo: Boitempo, 2005.

SETUBAL, Paulo. *As maluquices do imperador*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1927.

SEVCENKO, Nicolau. *Literatura como missão*. São Paulo: Brasiliense, 1983.

SEVCENKO, Nicolau. *Orfeu extático na metrópole*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

SILVA, João Luiz Máximo da. *O impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930)*. Dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo em 2002.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da. *Cultura e sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1978.

SILVA, Paula Pinto e. *Entre tampas e panelas. Por uma etnografia da cozinha no Brasil.* Dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo em 2001.

SILVA, Paula Pinto e. *Feijão, farinha e carne seca*. São Paulo: Senac, 2005.

SIMONSEN, Roberto. *História econômica do Brasil*. São Paulo: Nacional, 1977.

SIRIANI, Silvia Cristina Lambert. *Uma São Paulo alemã: vida quotidiana dos imigrantes germânicos na região da capital (1827-1889)*. São Paulo: Arquivo do Estado/ Imprensa Oficial, 2003.

SMITH, Adam. *A riqueza das nações*. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

SOARES, Mário Varela. *Cartilha do amante do café*. Lisboa: Colares, 1998.

STANDAGE, Tom. *História do mundo em 6 copos*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

SÜSSEKIND, Flora. *Cinematógrafo de letras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

TANAHILL, Reay. *Food in history*. Londres: Penguin, 1988.

VAZ, Maria Luísa Albiero. *Mulheres da elite cafeeira em São Paulo. Concialização e resistência (1980-1930)*. Dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo em 1995.

VIERNE, Simone (org.). *L´imaginaire des nourritures*. Grenobles: Presses Universitaires de Grenoble, 1989.

WEBER, Max. *A ética protestante o espírito do capitalismo*. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.